

Ciclo formativo: TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN  
 Código: HOT203  
 Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1690/2007 (BOE 18/01/08)  
 Currículo: Orden de 18 de junio de 2009 (BOA 07/07/09)

**Modalidad de diurno**

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.	288	9	-
0151. Operaciones básicas en restaurante.	320	10	-
0152. Servicios en bar-cafetería.	126	-	6
0153. Servicio en restaurante y eventos especiales.	210	-	10
0154. El vino y su servicio.	84	-	4
0045. Ofertas gastronómicas.	84	-	4
0155. Técnicas de comunicación en restauración.	96	3	-
0031. Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos.	64	2	-
0156. Inglés. <i>UF0156_12. Elaboración e interpretación de información escrita y oral.</i>	96	3	-
0156. Inglés. <i>UF0156_12. Comunicación oral en el entorno profesional.</i>	63	-	3
0157. Formación y orientación laboral.	96	3	-
0158. Empresa e iniciativa emprendedora.	63	-	3
0159. Formación en centros de trabajo.	410	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**Modalidad de nocturno**

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.	-	9	-
0151. Operaciones básicas en restaurante.	10	-	-
0152. Servicios en bar-cafetería.	-	-	6
0153. Servicio en restaurante y eventos especiales.	-	6	-
0154. El vino y su servicio.	-	-	4
0045. Ofertas gastronómicas.	-	-	4
0155. Técnicas de comunicación en restauración.	3	-	-
0031. Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos.	2	-	-
0156. Inglés. <i>UF0156_12. Elaboración e interpretación de información escrita y oral.</i>	3	-	-
0156. Inglés. <i>UF0156_12. Comunicación oral en el entorno profesional.</i>	-	2	-
0157. Formación y orientación laboral.	-	3	-
0158. Empresa e iniciativa emprendedora.	-	-	3
0159. Formación en centros de trabajo.	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>17</b>