

OFERTA Y SEDES

HOSTELERÍA Y TURISMO

**Consigue
un reconocimiento
oficial
de tu experiencia
laboral**

IES Fuente Fresnedo

IES Peñacastillo



**Acredita
Cantabria**

*Acreditación
de Competencias
Profesionales*

#acreditacantabria

NIVEL	CICLOS	CUALIFICACIONES PROFESIONALES	UNIDADES DE COMPETENCIA
FP BÁSICA	Cocina y Restauración	Operaciones básicas de cocina HOT091_1	UCO255_1 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. UCO256_1 Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
		Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1	UCO257_1 Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UCO258_1 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
		Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Imcompleta)	UC1090_1 Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
		Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Imcompleta)	UC0546_1 Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
		Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Imcompleta)	UC1329_1 Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
FP GRADO MEDIO	Cocina y gastronomía	Cocina HOT093_2	UC0709_2 Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos. UC0306_2 Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. UC0710_2 Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados. UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.
		Repostería HOT0223_2	UC0709_2 Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos. UC0306_2 Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería. UC0710_2 Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados. UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.
		Panadería y Bollería INA015_2 (Imcompleta)	UC0036_2 Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
		Pastelería y Confitería INA107_2 (Imcompleta)	UC0310_2 Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

NIVEL	CICLOS	CUALIFICACIONES PROFESIONALES	UNIDADES DE COMPETENCIA
FP GRADO MEDIO	Servicios en Restauración	Servicios de Restaurante HOT328_2	<p>UC1052_2 Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.</p> <p>UC1048_2 Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.</p> <p>UC1053_2 Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.</p> <p>UC1054_2 Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.</p> <p>UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.</p> <p>UC1051_2 Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.</p>
		Servicios de Restaurante HOT328_2	<p>UC1046_2 Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.</p> <p>UC1047_2 Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.</p> <p>UC1048_2 Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.</p> <p>UC1049_2 Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.</p> <p>UC1050_2 Gestionar el bar-cafetería.</p> <p>UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.</p> <p>UC1051_2 Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.</p>
		Panadería y Bollería I NA015_2 (Imcompleta)	UC0036_2 Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
		Pastelería y Confitería INA107_2 (Imcompleta)	UC0310_2 Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
		Repostería HOT0223_2 (Imcompleta)	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
		Cocina HOT093_2 (Imcompleta)	UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

NIVEL	CICLOS	CUALIFICACIONES PROFESIONALES	UNIDADES DE COMPETENCIA
FP GRADO SUPERIOR	Dirección de cocina	Dirección y producción en cocina HOT332_3	<p>UC1058_3 Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.</p> <p>UC1059_3 Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.</p> <p>UC1060_3 Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.</p> <p>UC1061_3 Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.</p> <p>UC1062_3 Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.</p> <p>UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.</p> <p>UC1063_3 Diseñar ofertas gastronómicas.</p> <p>UC1064_3 Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.</p> <p>UC1065_3 Organizar procesos de producción culinaria.</p> <p>UC1066_3 Administrar unidades de producción culinaria.</p>
		Dirección en restauración HOT331_3 (Imcompleta)	<p>UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.</p> <p>UC1064_3 Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.</p> <p>UC1099_3 Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.</p> <p>UC1100_3 Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.</p> <p>UC1101_3 Diseñar y comercializar ofertas de restauración.</p> <p>UC1051_2 Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.</p>

NIVEL	CICLOS	CUALIFICACIONES PROFESIONALES	UNIDADES DE COMPETENCIA
FP GRADO SUPERIOR	Agencias de viajes y gestión de eventos	Venta de servicios y productos turísticos HOT095_3	<p>UC0266_3 Vender servicios turísticos y viajes.</p> <p>UC0267_2 Desarrollar la gestión económico-administrativa de agencias de viajes.</p> <p>UC0268_3 Gestionar unidades de información y distribución turísticas.</p> <p>UC1057_2 Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas</p>
		Creación y gestión de viajes combinados y eventos HOT330_3	<p>UC1055_3 Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados.</p> <p>UC1056_3 Gestionar eventos.</p> <p>UC0268_3 Gestionar unidades de información y distribución turísticas.</p> <p>UC1057_2 Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.</p>
		Promoción turística local e información al visitante HOT0336_3 (incompleta)	<p>UC0268_3 Gestionar unidades de información y distribución turísticas.</p> <p>UC1057_2 Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.</p> <p>UC1074_3 Gestionar información turística.</p>
		Guía de turistas y visitantes. HOT335_3 (Incompleta)	<p>UC1069_3 Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes.</p> <p>UC1070_3 Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes.</p> <p>UC1072_3 Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.</p> <p>UC1073_3 Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.</p>






NIVEL	CICLOS	CUALIFICACIONES PROFESIONALES	UNIDADES DE COMPETENCIA
FP GRADO SUPERIOR	Guía, información y asistencias turísticas	Guía de turistas y visitantes HOT 335_3	UC1069_3 Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes. UC1070_3 Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes. UC1071_3 Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos. UC1072_3 Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación. UC1073_3 Comunicarse en una lengua extranjera distinta del ing
		Promoción turística local e información al visitante HOT 336_3 (Imcompleta)	UC1074_3 Gestionar información turística. UC1075_3 Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales. UC0268_3 Gestionar unidades de información y distribución turísticas.
		Creación y gestión de viajes combinados y eventos HOT330_3 (Imcompleta)	UC0268_3 Gestionar unidades de información y distribución turísticas. UC1056_3 Gestionar eventos.
		Recepción HOT094_3	UC0263_3 Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas. UC0264_3 Realizar las actividades propias de la recepción. UC0265_3 Gestionar departamentos del área de alojamiento. UC1057_2 Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.
FP GRADO SUPERIOR	Gestión de alojamientos turísticos	Gestión de pisos y limpieza en alojamientos HOT333_3	UC1067_3 Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente. UC1068_3 Supervisar los procesos del departamento de pisos. UC0265_3 Gestionar departamentos del área de alojamiento.
		Alojamiento rural (Imcompleta) HOT326_2	UC1042_2 Gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural.



Acredita Cantabria

Acreditación
de Competencias
Profesionales

Plan de formación profesional para el crecimiento económico y social y la empleabilidad, (PCT Extraordinario).

-  **Evaluación y Acreditación de Competencias Profesionales**
-  **Formación en digitalización**
-  **Aulas de emprendimiento en FP**
-  **Incremento de Plazas de FP**
-  **Conversión de Aulas en Espacios de Tecnología Aplicada**

#acreditacantabria

