

#### ANEXO IV

**Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 y los establecidos en el título de Técnico en Servicios en Restauración al amparo de la Ley Orgánica 2/2006**

Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Servicios de Restaurante y Bar	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Servicios en Restauración
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	0045. Ofertas gastronómicas.
Bebidas.	0152. Servicios en bar-cafetería.
Técnicas elementales de cocina.	0152. Servicios en bar-cafetería.
Técnicas de servicio y atención al cliente.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
Lengua extranjera. (Inglés).	0156. Inglés
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	0158. Empresa e iniciativa emprendedora.
Formación en centro de trabajo.	0159. Formación en centros de trabajo.

#### ANEXO V A)

**Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación**

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.	0151. Operaciones básicas en restaurante.
UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.
UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.	0152. Servicios en bar-cafetería.
UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	0154. El vino y su servicio.
UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.	0152. Servicios en bar-cafetería.
UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.	0152. Servicios en bar-cafetería.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración	0156. Inglés. (*)

(\*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

## ANEXO V B)

### Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0045. Ofertas gastronómicas.	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.	UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
0151. Operaciones básicas en restaurante.	UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0152. Servicios en bar-cafetería.	UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería. UC1050_2: Gestionar el Bar-Cafetería.
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente. UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
0154. El vino y su servicio.	UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera. UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
0156. Inglés.	UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.