

Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios en Restauración



¿Qué se aprende en este ciclo?

MÓDULOS PROFESIONALES

Primer curso:

- ✓ Operaciones básicas en bar y cafetería.
- ✓ Operaciones básicas en restaurante.
- ✓ El vino y su servicio.
- ✓ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- ✓ Itinerario personal para la empleabilidad I.
- ✓ Inglés profesional GM.



¿Que se aprende en este ciclo?



MÓDULOS PROFESIONALES

Segundo curso:

- ✓ Servicios en bar y cafetería.
- ✓ Servicios en restaurante y eventos especiales.
- ✓ Digitalización aplicada al sistema productivo GM
- ✓ Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- ✓ Itinerario personal para a la empleabilidad II
- ✓ Proyecto intermodular
- ✓ Técnicas de comunicación
- ✓ Ofertas gastronómicas.
- ✓ Formación en centros de Trabajo.



Ocupaciones

- Camarero/a de bar cafetería o restaurante.
- Jefe/a de rango.
- Empleado/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.



Titulación que se obtiene

Título de técnico/a en servicios en restauración

