

Cicle Formatiu de Grau Mitjà en Servicis en Restauració



Què s'aprén en aquest Cicle?

MÒDULS PROFESSIONALS

Primer curs:

- ✓ Operacions bàsiques en bar cafeteria.
- ✓ Operacions bàsiques en restaurant.
- ✓ El vi i el seu servici.
- ✓ Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.
- ✓ Itinerari personal per a l'ocupabilitat I.
- ✓ Anglès professional GM.



Què s'aprén en aquest Cicle?

MÒDULS PROFESSIONALS

Segon curs:

- ✓ Servicis en bar cafeteria.
- ✓ Servicis en restaurant i esdeveniments especials.
- ✓ Digitalització aplicada al sistema productiu GM
- ✓ Sostenibilitat aplicada al sistema productiu.
- ✓ Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- ✓ Projecte intermodular
- ✓ Tècniques de comunicació
- ✓ Ofertes gastronòmiques.
- ✓ Formació en Centres de Treball





Ocupacions

- Cambrer/a de bar cafeteria o restaurant.
- Cap de rang.
- Empleat d'economat d'unitats de producció i servici d'aliments i begudes.
- Bàrman.
- Ajudant de boteller.
- Auxiliar de servicis en mitjans de transport.



Titulació que s'obté

Títol de Tècnic/a en Servicis en Restauració

