



CICLE GRAU MITJÀ : TÈCNIC EN SERVEIS EN RESTAURACIÓ 2.000 hores

MÒDULS FORMATIUS

PRIMER CURS	H. Anuals	H. Setmanals
Operacions bàsiques en bar-cafeteria	256	8
Operacions bàsiques en restaurant	256	8
El vi i el seu servis	96	3
Seguritat e higiene en la manipulacions d' aliments	64	2
Anglès	128	4
Horari reservat per la docència en anglès	64	2
Formació i orientació laboral	64	2
SEGON CURS	H. Anuals	H. Setmanals
Serveis en bar-cafeteria	154	7
Serveis en restauració i esdeveniment especials	242	11
Ofertes gastronòmiques	88	4
Tècniques de comunicació en restauració	66	3
Horari reservat per la docència en anglès	44	2
Empresa e iniciativa emprenedora	66	3
Formació als Centres de Treball (FCT)	380	

TITULACIÓ

El títol de **Tècnic en Serveis de Restauració** té caràcter oficial i validesa en tot el territori nacional (RD 1690/2007, BOE 18-01-2008)(ORDE 29 de juliol ,DOGV 04-09-2009)

COMPETÈNCIA GENERAL

Realitzar les operacions de servei d'aliments i begudes, acollint i atenent el client, i preparar tot tipus de begudes i menjars ràpids, aconseguint la qualitat i objectius econòmics establerts i aplicant en tot moment las normes i pràctiques de seguretat i higiene.

EIXIDES PROFESSIONALS

- ✓ Cambrer de bar o restaurant, o cap de rang.
- ✓ Cap de sector.
- ✓ Bàrman.
- ✓ Sommelier.
- ✓ Cafeter.
- ✓ Cuiner d'un establiment catalogat al grup d'establiments de restauració evolutiva.
- ✓ Empleat de departament d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de col·lectivitats, etc.
- ✓ Tripulant de cabina de passatgers (Auxiliar de vol).

EIXIDES ACADÈMIQUES

✓ Batxillerat d'humanitats i Ciències Socials; Ciències de la Natura i de la Salut.
Tècnic Superior en algun cicle d'aquesta Família Professional (Restauració, Allotjaments, Agències de Viatge, Informació i Comercialització Turística), si té divuit anys d'edat o els compleix durant l'any en curs i supera la corresponent prova d'accés