



CICLE GRAU SUPERIOR : TÈCNIC EN DIRECCIÓ DE SERVEIS DE RESTAURACIÓ

MÒDULS FORMATIUS

PRIMER CURS	H. Anuals	H. Setmanals
Processos de serveis en bar-cafeteria	224	7
Processos de serveis en restaurant	288	9
Formació i orientació laboral	96	3
Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentaria	96	3
Anglès	96	3
Horari reservat per la docència en anglès	96	3
Control del aprovisionament de matèries primes	64	2
SEGON CURS	H. Anuals	H. Setmanals
Sumilleria	120	6
Planificació i direcció de serveis i eventos en restauració	120	6
Gastronomia i nutrició	60	3
Recursos humans i direcció d'equips en restauració	60	3
Horari reservat per la docència en anglès	40	2
Gestió administrativa i comercial en restauració	60	3
Segona llengua estrangera	80	4
Empresa e iniciativa emprenedora	60	3
Formació als Centres de Treball (FCT)	400	
Projecte de direcció de serveis en restauració	40	

TITULACIÓ

El títol de **Tècnic Superior en direcció de Serveis de Restauració** té caràcter oficial i validesa en tot el territori nacional (RD 688/2010, BOE 12-06-2010)(ORDE ,DOGV)

COMPETÈNCIA GENERAL

Dirigir i organitzar la producció i el servei d'aliments i begudes en restauració, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies del aprovisionament, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establats i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental

EIXIDES PROFESSIONALS

- ✓ Director d'aliments i begudes
- ✓ Supervisor de restauració moderna .
- ✓ Maître .
- ✓ Cap de sala.
- ✓ Encarregat de bar-cafeteria
- ✓ Cap de banquets
- ✓ Cap d'operacions de càtering
- ✓ Sumiller
- ✓ Responsable de compra de begudes
- ✓ Encarregat d'economat i bodega

EIXIDES ACADÈMIQUES

- ✓ Reconeixement de 120 crèdits
- ✓ Accés directe a les ensenyances conduents als títols universitaris de Grau en les condicions d'admissió que s'estableixen