



Construye tu
futuro desde hoy

MAÎTRE y CAMARERO/A



Unión Europea
Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

Carrer Immaculada, 14, 46139 La Pobla de Farnals

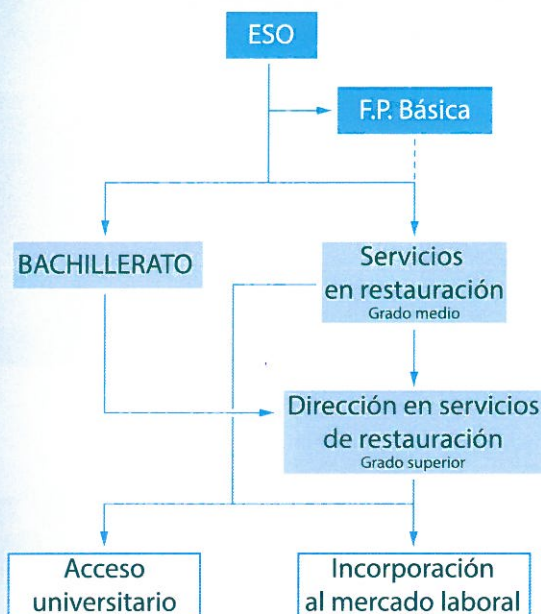
telf. 961 20 60 20

<http://mestreadacasa.gva.es/web/guillemdalcala>

facebook. guillemdalcalahosteleria



ITINERARIO FORMATIVO



¿POR QUÉ ESCOGER LOS CICLOS FORMATIVOS DE RESTAURACIÓN EN EL IES GUILLEM D'ALCALÀ?

- Alto índice de incorporación laboral.
- Prácticas en empresas líderes en el sector.
- Proyectos ERASMUS de formación en el extranjero.
- Disponemos de restaurante de formación, donde el alumno trabaja con clientela real.
- Ofrecemos servicio de cafetería diario en taller práctico atendido por nuestros alumnos.
- Cursos monográficos, ponencias y visitas culturales relacionadas con la profesión.
- Gran calidad formativa.
- Excelente comunicación con transporte público (metro línea 3).

COMPETENCIAS PROFESIONALES

CAMARERO/A

¿QUÉ OCUPACIONES PUEDES DESEMPEÑAR?

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

COMPETENCIAS DEL CICLO (C.F.G.M Servicios en restauración)

- Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
- Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.
- Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de cafetería.
- Gestionar el bar-cafetería.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
- Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.
- Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

MAÎTRE

¿QUÉ OCUPACIONES PUEDES DESEMPEÑAR?

Director de alimentos y bebidas. Supervisor de restauración moderna. Maître. Jefe de Sala. Encargado de bar-cafetería. Jefe de banquetes. Jefe de operaciones de catering. Sumiller. Responsable de compra de bebidas. Encargado de economato y bodega.

COMPETENCIAS DEL CICLO (C.F.G.S Dirección en servicios)

- Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
- Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
- Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
- Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.