

## CICLO DE GRADO MEDIO: TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN 2000 horas

### MÓDULOS FORMATIVOS

<b>PRIMER CURSO</b>	<b>H. Anuales</b>	<b>H. Semanales</b>
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	67	2
0150 Operaciones básicas en bar-cafetería	266	8
0151 Operaciones básicas en restaurante	266	8
0154 El vino y su servicio	100	3
0156 Inglés profesional GM	201	6
1709 Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3
<i>Total 1º</i>	<b>1000</b>	<b>30</b>
<b>SEGUNDO CURSO</b>	<b>H. Anuales</b>	<b>H. Semanales</b>
0045 Ofertas gastronómicas	100	3
0152 Servicios en bar cafetería	200	6
0153 Servicios en restaurante y eventos	299	9
0155 Técnicas de comunicación en restauración	67	2
1710 Itinerario personal para la empleabilidad II	100	3
CVOPM039 Módulo optativo	100	3
1708039 Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	1
1664039 Digitalización aplicada al sistema productivo GM	34	1
1713702 Proyecto intermodular	67	2
<i>Total 2º</i>	<b>1000</b>	<b>30</b>
<b>TOTAL CICLO</b>	<b>2000h</b>	<b>60h</b>

### TITULACIÓN

El título de Técnico en servicios de restauración tiene carácter oficial y validez en todo el territorio nacional (RD 1690/2007) (Orden 29 julio DOGV 04-03-2009).

### COMPETENCIA GENERAL

Realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

### SALIDAS PROFESIONALES

- Camarero de bar o restaurante, o jefe de rango.
- Jefe de sector.
- Barman.
- Sumiller.
- Barista.
- Cocinero de un establecimiento catalogado en el grupo de establecimientos de restauración evolutiva.
- Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, empresa de colectividades, etc.
- Tripulante de cabina de pasajeros (Auxiliar de vuelo).

### SALIDAS ACADÉMICAS

- Bachillerato.
- Técnico superior en algún ciclo de la familia profesional de hostelería y turismo.