

CICLO DE GRADO SUPERIOR:

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN 2000 horas

MÓDULOS FORMATIVOS

PRIMER CURSO	H. Anuales	H. Semanales
0179 Inglés profesional GS	67	2
0496 Control del aprovisionamiento de materias primas	67	2
0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	100	3
0509 Procesos de servicios en bar-cafetería	233	7
0510 Procesos de servicios en restaurante	299	9
1709 Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3
0513p Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	34	1
CV0015 Profundización inglés profesional GS	100	3
<i>Total 1º</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
SEGUNDO CURSO	H. Anuales	H. Semanales
0180 Segunda lengua extranjera	133	4
0502 Gastronomía y nutrición	67	2
0503 Gestión administrativa y comercial en restauración	67	2
0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	67	2
0511 Sumillería	133	4
0512 Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	166	5
1710 Itinerario personal para la empleabilidad II	100	3
0513 Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	99	3
CVOPM039 Módulo optativo	100	3
1664039 Digitalización aplicada al sistema productivo GS	34	1
1708039 Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	1
<i>Total 2º</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
TOTAL CICLO	2000h	60h

TITULACIÓN

El título de Técnico superior en dirección de servicios de restauración tiene carácter oficial y validez en todo el territorio nacional (RD 688/2010) (Orden 24/2013, 21 de abril DOGV 25-04-2013).

COMPETENCIA GENERAL

Dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

SALIDAS PROFESIONALES

- 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.

SALIDAS ACADÉMICAS

- Enseñanzas que conducen a títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.