

**CICLE DE GRAU MITJÀ: TÈCNIC EN SERVEIS EN RESTAURACIÓ 2000 hores**

**MÒDULS FORMATIUS**

<b>PRIMER CURS</b>	<b>H. Anuals</b>	<b>H. Setmanals</b>
0031 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	67	2
0150 Operacions bàsiques en bar-cafeteria	266	8
0151 Operacions bàsiques en restaurant	266	8
0154 El vi i el seu servei	134	4
0156 Anglès professional GM	67	2
1709 Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	100	3
CV0014 Aprofundiment anglès professional GM	100	3
<i>Total 1r</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
<b>SEGON CURS</b>	<b>H. Anuals</b>	<b>H. Setmanals</b>
0045 Ofertes gastronòmiques	100	3
0152 Serveix en bar cafeteria	200	6
0153 Serveix en restaurant i esdeveniments	299	9
0155 Tècniques de comunicació en restauració	67	2
1710 Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	100	3
CVOPM039 Mòdul optatiu	100	3
1708039 Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	34	1
1664039 Digitalització aplicada al sistema productiu GM	34	1
1713702 Projecte intermodular	67	2
<i>Total 2n</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
<b>TOTAL CICLE</b>	<b>2000h</b>	<b>60h</b>

**TITULACIÓ**

El títol de Tècnic en servicis de restauració té caràcter oficial i validesa en tot el territori nacional (RD 1690/2007) (Orde 29 juliol DOGV 04-03-2009).

**COMPETÈNCIA GENERAL**

Realitzar les operacions de servici d'aliments i begudes, acollint i atès el client, preparar tot tipus de begudes i menjars ràpids, aconseguint la qualitat i objectius econòmics establerts i aplicant en tot moment les 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 en el grup d'establiments de restauració evolutiva.
- Empleat de departament d'economat i celler d'un hotel, restaurant, empresa de col·lectivitats, etc.
- Tripulant de cabina de passatgers (Auxiliar de vol).

**EIXIDES ACADÈMIQUES**

- Batxillerat.
- Tècnic superior en qualsevol cicle de la família professional de hostaleria i turisme.