

**CICLE DE GRAU SUPERIOR:**

TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ DE SERVICIS DE RESTAURACIÓ 2000 hores

**MÒDULS FORMATIUS**

<b>PRIMER CURS</b>	<b>H. Anuals</b>	<b>H. Setmanals</b>
0179 Anglès professional GS	67	2
0496 Control de l'aprovisionament de matèries primeres	67	2
0501 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	100	3
0509 Processos de servicis en bar-cafeteria	233	7
0510 Processos de servicis en restaurant	299	9
1709 Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	100	3
0513p Projecte intermodular de direcció de servicis en restauració	34	1
CV0015 Aprofundiment anglès professional GS	100	3
<i>Total 1r</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
<b>SEGON CURS</b>	<b>H. Anuals</b>	<b>H. Setmanals</b>
0180 Segona llengua estrangera	133	4
0502 Gastronomia i nutrició	67	2
0503 Gestió administrativa i comercial en restauració	67	2
0504 Recursos humans i direcció d'equips en restauració	67	2
0511 Sommelieria	133	4
0512 Planificació i direcció de servicis i esdeveniments en restauració	166	5
1710 Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	100	3
0513 Projecte intermodular de direcció de servicis en restauració	99	3
CVOPM039 Mòdul optatiu	100	3
1664039 Digitalització aplicada al sistema productiu GS	34	1
1708039 Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	34	1
<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 superior en direcció de servicis de restauració té caràcter oficial i validesa en tot el territori nacional (RD 688/2010) (Orde 24/2013, 21 d'abril DOGV 25-04-2013).

**COMPETÈNCIA GENERAL**

Dirigir i organitzar la producció i el servici d'aliments i begudes en restauració, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, producció i servici, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons les 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 càterings.
- Sommelier.
- Responsable de compra de begudes.
- Encarregat d'economat i celler.

**EIXIDES ACADÈMIQUES**

- Ensenyances que conduïxen a títols universitaris de grau en les condicions d'admissió que s'establisquen.