

DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

COMPETENCIA GENERAL

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

OCUPACIONES

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

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.

FORMA DE ACCEDER A ESTAS ENSEÑANZAS

Acceso directo

El acceso directo a ciclos formativos de grado superior requerirá estar en posesión de, al menos, uno de los siguientes títulos, certificados o condiciones:

- Título de Bachiller *
- Título de Bachiller establecido en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre (LOGSE).
- Título de Técnico de Formación Profesional (Ciclo Formativo de Grado Medio).
- Título de Técnico Superior de Formación Profesional. (Ciclo Formativo de Grado Superior)
- Título de Técnico Especialista (FP II), o equivalente a efectos académicos.
- Título universitario o equivalente.
- Certificado acreditativo de haber superado todas las materias de Bachillerato.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o preuniversitaria.

*De conformidad con la disposición adicional tercera.3 de la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, **se aceptará, como título de Bachiller**, al que se refiere el artículo 41.3.a), el título de bachiller expedido tras cursar el **Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP)**.

Acceso mediante prueba

Quienes no tengan acceso directo pueden ingresar en un ciclo formativo de grado superior después de superar una prueba de acceso, de acuerdo con los criterios establecidos por el Gobierno, y tener 19 años cumplidos en el año de realización de dicha prueba. Quedarán exentos de realizar la prueba quienes tengan superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Salidas

• Trabajo.

• Estudios universitarios relacionados con este ciclo.

Más información

• Departamento de Orientación de los Centros.

• Direcciones Provinciales de Educación.

• Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial.

• <http://www.educa.jcyl.es>

PLAN DE ESTUDIOS (2.000 horas)

Primer Curso	Módulo Profesional	Horas. Semanales	Horas Totales
0179	Inglés	5	160
0180	Segunda lengua extranjera	5	160
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	2	64
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	3	96
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	5	160
0510	Procesos de servicios en restaurante	7	224
0514	Formación y orientación laboral	3	96

Segundo Curso	Módulo Profesional	Horas. Semanales	Horas Totales
0502	Gastronomía y nutrición	3	63
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	10	210
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2	42
0511	Sumillería	4	84
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	8	168
0513	Proyecto de dirección de servicios en restauración		30
0515	Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
0516	Formación en centros de trabajo*		380

* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.

CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE.

PROVINCIA	LOCALIDAD	CENTRO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	TITULAR
LEÓN	LEÓN	CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "CIUDAD DE LEÓN"	C/ LA TORRE, 7	987 27 62 81	Público
VALLADOLID	VALLADOLID	I.E.S. "DIEGO DE PRAVES"	C/ ESCRIBANO, S/N	983 39 1433	Público