

	DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	HOT05S GRADO SUPERIOR
--	---	--

Título: Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Grado: Superior

Código: HOT05S

Duración del estudio: 2000 horas (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo)

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.

Entorno profesional

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección o gerencia de restaurante, o superior jerárquico equivalente. También pueden desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

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*

**Plan de formación**

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 donde se imparte*

Provincia	Localidad	Centro Educativo	Tipo	Dirección centro	Teléfono
LEÓN	LEÓN	CIFP CIUDAD DE LEÓN	Público	C/ LA TORRE, 7	987 27 62 81
SALAMANCA	SALAMANCA	IES VAGUADA DE LA PALMA	Público	PLAZA DE LA PALMA S/N	923 21 2294
VALLADOLID	VALLADOLID	IES DIEGO DE PRAVES	Público	C/ ESCRIBANO, S/N	983 39 1433

* Previsión curso académico 2019/2020

Normativa

- **Título:** Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo (BOE de 12 de junio)
- **Currículo Castilla y León:** Decreto 26/2011, de 9 de junio (BOCyL de 15 de junio)

