

CS Dirección de Servicios en Restauración

Ciclo formativo de grao superior

Perfil profesional		Duración		
		2.000 horas		
Que se aprende a facer?	Dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.			
Onde se realiza o traballo?	En empresas grandes, medianas e pequenas de restauración do sector público ou do privado. Neste caso, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección ou a xerencia dun restaurante, ou do superior xerárquico equivalente. Tamén poden desenvolver a súa actividade profesional no ámbito do comercio de viños e outras bebidas, ben na venda directa, ou ben na distribución ou na asesoría.			
En que postos de traballo?	Director/ora de alimentos e bebidas, Supervisor/ora de restauración moderna, "Maître" Xefe/a de sala. Encargado/a de bar-cafetaría, Xefe/a de banquetes, Xefe/a de operacións de catering, "Sommelier" Responsable de compra de bebidas, Encargado/a de economato e adega.			
Cales son os módulos deste ciclo e os seus resultados de aprendizaxe?	Módulos	Resultados de aprendizaxe	Horas	Curso
	Control do aprovisionamento de materias primas Créditos ECTS: 3	Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións. Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría. Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria. Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación. Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	53	1º
	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias Créditos ECTS: 5	Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos. Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos. Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes. Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	80	1º
	Gastronomía e nutrición Créditos ECTS: 3	Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas Características. Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos. Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.	53	1º
	Procesos de servizos en bar-cafetaría Créditos ECTS: 14	Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas. Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo. Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións. Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo. Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	240	1º
	Procesos de servizos en restaurante Créditos ECTS: 18	Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas. Coordina operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo. Recoñece as técnicas de comunicación e venda, e aplícaa nos procedementos de servizo e atención á clientela. Realiza operacións de servizo e atención á clientela, aplicando procedementos en función das necesidades de cada servizo. Realiza elaboracións culinarias e manipulacións de alimentos ante comensais, e identifica e aplica as técnicas e os procedementos preestablecidos. Realiza as operacións de facturación e cobramento dos servizos, aplicando técnicas e procedementos asociados.	267	1º
	Inglés. Créditos ECTS: 7	Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes. Interpreta información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos. Emite mensaxes orais claras e estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais. Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade. Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	160	1º
	Formación e orientación laboral. Créditos ECTS: 5	Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral. Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as esponsabilidades de todos os axentes implicados. Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización. Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo. Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	107	1º

Recursos humanos e dirección de equipos en restauración Créditos ECTS: 3	Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais. Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente. Colabora na selección de persoal, tendo en conta as previsións e as necesidades da empresa. Integra o persoal da empresa, adaptando os modelos actuais de organización dos recursos humanos. Dirixe os equipos aplicando as técnicas de xestión de recursos humanos para a consecución dos obxectivos.	53	2º
Sumillería Créditos ECTS: 10	Selecciona viños, logo de identificar as súas características e os seus compoñentes. Realiza catas de viños e outras bebidas, e reconece e analiza as súas características organolépticas. Dirixe a posta a punto de utensilios e equipamentos para o servizo de viños e bebidas, aplicando as técnicas en función do tipo de servizo, a documentación asociada e o protocolo establecido. Controla o servizo de viños e outras bebidas no restaurante, e identifica as técnicas de servizo e de atención á clientela. Deseña a oferta de viños e bebidas de aperitivo e sobremesa, e xustifica os elementos que a compoñen. Xestiona o control da adega, para o que identifica as súas condicións atendendo á oferta.	157	2º
Xestión administrativa e comercial en restauración Créditos ECTS: 4	Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa. Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela. Controla os orzamentos das áreas de produción, e reconece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso. Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado. Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e deseña estratexias e accións.	70	2º
Francés Créditos ECTS: 7	Reconece información cotiá e profesional específica contida en discursos orais claros e sinxelos emitidos en lingua estándar, e identifica o contido global da mensaxe. Interpreta información profesional escrita contida en textos sinxelos e analiza comprensivamente os seus contidos. Emite mensaxes orais sinxelas, claras e ben estruturadas, e relaciona o propósito da mensaxe coas estruturas lingüísticas adquiridas. Elabora textos sinxelos e relaciona as regras gramaticais co seu propósito. Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características dos países da francofonía.	157	2º
Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración Créditos ECTS: 10	Asesora no deseño dos espazos destinados ao servizo en establecementos de restauración, e caracteriza as necesidades de espazos e recursos. Planifica, xustifica e caracteriza instalacións para servizos de catering e para celebración de eventos en restauración. Organiza servizos e determina as súas estruturas, segundo os elementos e as variables que cumpra ter en conta. Dirixe o servizo, controlando e coordinando os procesos e actuacións. Aplica o protocolo e establece as características dos elementos que o configuran.	140	2º
Empresa e iniciativa emprendedora. Créditos ECTS: 4	Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade. Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha. Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	53	2º
Proxecto de dirección de servizos en restauración Créditos ECTS: 5	Identifica necesidades do sector produtivo en relación con proxectos tipo que as poidan satisfacer. Deseña proxectos relacionados coas competencias expresadas no título, que inclúan o desenvolvemento das súas fases. Planifica a execución do proxecto, e determina o plan de intervención e a documentación asociada. Define os procedementos para o seguimento e o control na execución do proxecto, e xustifica a selección das variables e dos instrumentos empregados.	26	2º
Formación en centros de traballo. Créditos ECTS: 22		384	2º

Que título se obtén?

Técnico superior en dirección de servizos en restauración.

A que outros estudos se pode acceder?

Acceso directo aos estudos universitarios de grao e a outro ciclo formativo de grao superior.

Para os efectos de facilitar o réxime de validacións entre este título e as ensinanzas universitarias de grao, asígnanse 120 créditos ECTS distribuídos entre os módulos profesionais deste ciclo formativo.

