

# Técnico en Servicios en Restauración

## Este profesional será capaz de:

Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente en el sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración. En general, este profesional se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, en las áreas de hostelería y restauración, (tradicional, moderna y colectiva).

## Duración:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

## Plan de estudios:

<i>Módulos profesionales</i>		<i>Horas curriculares</i>	<i>Curso 1º</i>	<i>Curso 2º</i>
<i>Clave</i>	<i>Denominación</i>			
01	El vino y su servicio	100	3	
02	Formación y orientación laboral	90	3	
03	Francés	90	3	
04	Operaciones básicas en bar-cafetería	280	8	
05	Operaciones básicas en restaurante	310	9	
06	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2	
07	Técnicas de comunicación en restauración	65	2	
08	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3
09	Inglés	120		6
10	Ofertas gastronómicas	80		4
11	Servicios en bar-cafetería	165		8
12	Servicios en restaurante y eventos especiales	200		9
13	FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO	370		370

## Requisitos de acceso:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Título de Graduado en Educación Secundaria.
- Título de Bachiller Superior
- Título de Técnico Auxiliar.
- Título de Técnico.
- Haber superado los módulos obligatorios de un Programa de Cualificación Profesional Inicial.
- Haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio.
- Haber superado los dos primeros cursos del Bachillerato Unificado y Polivalente con un máximo, en conjunto, de dos materias pendientes.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963, o el segundo de comunes experimental.
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.
- Haber superado la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado superior.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Reunir alguno de los requisitos que permiten el acceso a los ciclos formativos de grado superior.

# Técnico en Servicios en Restauración

## Acceso mediante prueba:

Quienes no reúnan requisitos académicos de acceso directo y tengan 17 años o los cumplan en el año natural de celebración de la prueba.

## Acceso con este Título a otros estudios superiores:

Cualquiera de las modalidades de Bachillerato

## Referencia legislativa

Enseñanzas Mínimas del Título:

**R.D. 1690/2007, de 14 de diciembre. (B.O.E. 18/01/2008).**

Currículo de la Comunidad de Madrid:

**Decreto 16/2009. (B.O.C.M. 10/03/2009 y corrección de errores en B.O.C.M. 23/04/2009).**

## Otros títulos relacionados implantados en la Comunidad de Madrid

- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina
- Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración

## Cualificaciones completas del Catálogo Nacional de Cualificaciones incluidas en este Título

- ❖ **Servicio de Restaurante. (R.D. 1700/2007 de 14 de diciembre.**
- ❖ **Servicios de Bar y Cafetería. (R.D. 1700/2007 de 14 de diciembre).**