

Grado Medio en Servicios en Restauración



HOSTELERÍA Y
TURISMO

Competencia General

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.

Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Operaciones básicas en bar-cafetería
- Operaciones básicas en restaurante
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos)
- Técnicas de comunicación en restauración
- El vino y su servicio
- Ofertas gastronómicas
- Servicios en bar-cafetería
- Servicios en restaurante y eventos especiales
- Formación y orientación laboral
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Inglés
- Ampliación de inglés
- Segunda lengua extranjera (francés)

Ocupaciones relacionadas

- Camarero/a de bar-cafetería o restaurante.
- Jefe/a de rango.
- Empleado/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte