

# Grado Superior en Dirección de Servicios en Restauración



HOSTELERÍA Y  
TURISMO

## Competencia General

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.

## Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Control del aprovisionamiento de materias primas
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
- Procesos de servicios en bar-cafetería
- Procesos de servicios en restaurante
- Gestión administrativa y comercial en restauración
- Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- Sumillería
- Gastronomía y nutrición
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación y orientación laboral
- Inglés
- Ampliación de inglés
- Segunda lengua extranjera
- Ampliación de segunda lengua extranjera

## Ocupaciones relacionadas

- Director/a de alimentos y bebidas.
- Supervisor/a de restauración moderna.
- Maître.
- Jefe/a de Sala.
- Encargado/a de bar-cafetería.
- Jefe/a de banquetes.
- Jefe/a de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado/a de economato y bodega.

