

Puedes contactarnos en:



Síguenos en:



CFGM Servicios en restauración



CFGM Servicios en restauración

Duración:

2000 horas

Período académico:

De septiembre a junio.

Titulación:

Técnico de servicios en restauración.

Requisitos de acceso:

Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.

Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica). Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.

Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).

Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Acceso mediante prueba (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores):

Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).

En la Escuela de Hostelería Guayente creemos que **para camarero no vale cualquiera**, y tu no eres cualquiera. La formación es la base para todo profesional.

En este ciclo formativo aprenderás no solo a **servir bien una mesa, montarla, decorarla, trincar un ave, desespinar un pescado o flambear unas fresas**, aprenderás a **hacer un capuccino**, recomendar y **catar un vino**, y hacer **volar las cocteleras** al aire para realizar un espectacular cóctel y todo eso lo harás con seguridad, con soltura, elegancia y agilidad y lo más importante, con alegría porque en la Escuela de Hostelería Guayente amamos lo que hacemos y nuestro principal objetivo es que tú disfrutes aprendiendo.

¿Qué vas a aprender y hacer?

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. Actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración.

Serás capaz de:

Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.

Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.

Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.

Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro.

Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.

Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.

Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.



#FPB Cocina y restauración
#CFGM Cocina y gastronomía
#CFGM Servicios en restauración

Módulos

Primer curso

- 0150** Operaciones básicas en bar-cafetería. 267 horas.
- 0151** Operaciones básicas en restaurante. 333 horas.
- 0154** El vino y su servicio. 100 horas.
- 0031** Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 67 horas.
- A997** Tutoría I. 33 horas.
- 1709** Itinerario personal para la empleabilidad I. 100 horas.
- 1664** Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM). 33 horas.
- 0156** Inglés profesional (GM). 67 horas.

Segundo curso

- 0152** Servicios en bar-cafetería. 267 horas.
- 0153** Servicio en restaurante y eventos especiales. 333 horas.
- 0045** Ofertas gastronómicas. 100 horas.
- 0155** Técnicas de comunicación en restauración. 67 horas.
- A996** Tutoría II. 33 horas.
- 1710** Itinerario personal para la empleabilidad II. 67 horas.
- 1708** Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. 33 horas.
- 1713** Proyecto intermodular. 67 horas.

Módulo profesional optativo. 100 horas.

¿Qué puedo hacer al finalizar mis estudios?

Trabajar:

Camarero/a de bar-cafetería o restaurante.

Jefe de rango.

Empleado/a de economato de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas.

Ayudante de sumiller.

Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Seguir estudiando:

Cursos de especialización profesional.

Otro ciclo de Formación Profesional con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.



Ayudante o auxiliar de cocina.

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Auxiliar o ayudante de camarero en sala.

Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.

Auxiliar o ayudante de barman.

Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.)

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Un ciclo formativo de grado superior (Este título tendrá preferencia para la admisión a todos los títulos de grado medio de las familias profesionales de Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias e Imagen Personal).

¿Cuáles son las salidas profesionales?

Este profesional desarrolla su actividad en el sector de hostelería, así como en establecimientos de restauración. En general, en sectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hostelería y restauración.



#FPB Cocina y restauración
#CFGM Cocina y gastronomía
#CFGM Servicios en restauración



Si necesitas más información contacta con nosotros:

✉ escuelahosteleria@guayente.info

☎ +34 974 55 13 27

📍 C/ Santuario s/n

22468 Sahún – Huesca. España

🏠 <https://www.guayenteescueladehosteleria.com/>

También puedes echar un ojo en nuestras redes y ver todo lo que hacemos:



#FPB Cocina y restauración
#CFGM Cocina y gastronomía
#CFGM Servicios en restauración

