

¿COMO SON LAS CLASES?

Los grupos de clase son reducidos y tendrás a tu entera disposición al profesorado de la materia.

Las clases son muy prácticas, te permiten tomar contacto con la realidad laboral actual

¿PRACTICAS EN EMPRESAS...?

Cuando termines la formación en el centro realizarás prácticas en empresas realizando labores propias de la profesión disponiendo en todo momento del apoyo de un tutor en la empresas y de un tutor en el centro

¿BOLSA DE EMPLEO...?

Una vez finalizados tus estudio podrás apuntarte a la bolsa de trabajo y tendrás la oportunidad de encontrar empleo

¿Y DESPUES PUEDO....

Trabajar:

- 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 hotelería y restauración.

Seguir estudiando:

- Cursos de especialización profesional.
- La preparación y realización de la prueba de acceso a ciclos de grado superior.
- Otro ciclo de Formación Profesional de Grado Medio con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

Ciclo Formativo Grado Medio

SERVICIOS EN RESTAURACION

C/ Dámaso Alonso 23
CP: 40006-SEGOVIA
TFLS: 921475077-921475078
FAX:921475084
www.cifpsegovia.contros.educa.jcyl.es
E-mail:40008536@educa.jcyl.es



**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Educación



Unión Europea



¿QUE ES....?

Es un ciclo formativo de grado medio con el que obtienes el título de Técnico en servicios de restauración

¿CUAL ES SU DURACION....?

2000 horas repartidas en dos cursos académicos

¿COMO SE ACCEDE...?

Acceso directo:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos
- Haber superado el segundo curso de bachillerato Unificado y Polivalente .
- Haber superado un ciclo de Formación Profesional Básica

Acceso mediante prueba:

Se requerirá tener, al menos, diecisiete años de edad o cumplirlos en el año de realización de la prueba.

¿QUE MODULOS SE ESTUDIAN?

En los dos cursos veras....

Operaciones básicas en bar-cafetería: Aprenderás a recepcionar y almacenar materias primas, así como el uso y gestión de la maquinaria y servicios

Operaciones básicas en restaurante: Conocerás el uso de los espacios y maquinaria, montaje de espacios y la realización de labores de apoyo al servicio en restaurante

Servicio en bar-cafetería: aprenderás todo lo relacionado con la atención al cliente en bar-cafetería y la preparación de platos y bebidas propios de este espacio

Servicios en restaurante y eventos especiales: Pondrás en practica las técnicas empleadas en la recepción , elaboración y servicio de elaboraciones culinarias propias de este tipo de servicios

El vino y su servicio: aprenderás todo lo relacionado con la recepción de vinos, así como la cata y las técnicas empleadas en su servicio

Ofertas gastronómicas : Te permitirá desenvolverte con éxito en el ámbito administrativo de una cocina

Técnicas de comunicación en restauración: Aprenderás las técnicas de actuación ante diferentes situaciones en las que tengas que intervenir en presencia de clientes

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos: Aprenderás todo lo necesario sobre las técnicas de manipulación y conservación de alimentos

Inglés: Realizaras funciones de atención al cliente, información, asesoramiento y protocolo, todo ello expresándote en inglés

Empresa e iniciativa emprendedora: Obtendrás la información necesaria para desarrollar la iniciativa en el ámbito profesional tanto en el autoempleo como en el empleo por cuenta ajena

Formación y orientación laboral: Conocerás todo lo relacionado con las relaciones laborales así como aspectos relacionados con los riesgos laborales

Formación en centros de trabajo: Tendrás la oportunidad de poner en práctica los aspectos tratados en los distintos módulos

¿QUE APRENDERAS...?

Aprenderás a 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

SERAS CAPAZ DE...

Este profesional será 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..

ADEMAS PODRAS....

Ejercer tu actividad profesional en el sector de la hostelería y en los sectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas