



## Direcció de serveis en restauració

Hoteleria i turisme  
Cicle formatiu de grau superior

GS



### Restaurant-Escola. Serveis reals

Són les pràctiques diàries i reals de cuina, pastisseria, servei, vins i atenció al client, amb ofertes gastronòmiques variades i espais diferents:

- Bufet de tast
- Menú de l'Hostal
- Menú Gastronòmic

Tot el que hi passa és significatiu i cap detall pot passar per alt. L'alumne/a té un feedback immediat del client i desenvolupa el seu esperit crític.

A cada curs l'alumne/a té un rol a desenvolupar de forma diària i rotacional.

### Producte ecològic i de proximitat

Apostem per avançar cap a una nova consciència alimentària amb productes ecològics i de proximitat.

El cor de la cuina és la zona on es manipulen les mercaderies i seguim les normes d'APPCC per a les transformacions a les partides.

És important que l'alumne/a conegui el producte, el visqui, el gaudeixi, l'estimi i el transformi.

### Projecte empresarial

Els alumnes elaboren el projecte empresarial d'una empresa de nova creació, en el qual, a més de fomentar la creativitat, es realitza l'estudi de mercat, màrqueting, inversions, costos i ingressos, per tal de determinar-ne la viabilitat tècnica, econòmica i financera.



### Objectius

Dirigir i organitzar la producció i el servei d'aliments i begudes en restauració, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

### Durada dels estudis

2 cursos acadèmics: 2.000 hores  
350 hores FCT en empreses del sector

### Horari

De dilluns a divendres:  
de 9.00 a 16.00 hores (horari de de pràctiques) i de 9.00 a 14:30 (els dies de comuns)

### Acreditació

Tècnic/a superior en Direcció en serveis de restauració

### Competències professionals

- Definir els productes i serveis que ofereix l'empresa.
- Dissenyar els processos de producció i servei, determinar la seva estructura organitzativa i els recursos necessaris.
- Determinar l'oferta de serveis d'aliments i begudes.
- Programar activitats i organitzar recursos.
- Realitzar l'aprovisionament, emmagatzematge i distribució de vins, begudes i altres matèries.
- Realitzar o supervisar la preparació d'espais, maquinària i estris.
- Realitzar o supervisar els processos de preservei, servei i postservei

d'aliments i begudes. Emplenar la documentació administrativa.

- Donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments i a reclamacions dels clients.
- Organitzar i coordinar equips de treball.

### Àmbit professional i de treball

En grans, mitjanes i petites empreses de restauració, del sector públic o privat, sota la dependència de la direcció o gerència d'un restaurant, o del/de la superior jeràrquic/a equivalent. També en l'àmbit del comerç de vins i altres begudes, ja sigui en la venda directa, la distribució o l'assessoria.

### Continguts

- Planificació i direcció de serveis i esdeveniments de restauració
- Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries
- Gastronomia i nutrició
- Projecte de direcció de serveis de restauració
- Control de l'aprovisionament de matèries primeres
- Gestió administrativa i comercial de restauració
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Processos de serveis en bars i cafeteries
- Processos de serveis en restaurants
- Sommelieria
- Recursos humans i direcció d'equips de restauració
- Anglès
- Segona llengua estrangera
- Formació i orientació laboral
- FCT Formació en centres de treball

### Accés als cicles de GS

- Tenir el títol de batxillerat
- Tenir el títol de tècnic o tècnica superior o especialista
- Tenir el títol de tècnic de la mateixa família: en la preinscripció de setembre i no de maig
- Haver superat el 2n curs de batxillerat (qualsevol modalitat de batxillerat experimental)
- Haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari
- Haver superat el curs específic per a l'accés als Cicles formatius de grau superior
- Haver superat la prova d'accés als Cicles formatius de grau superior
- Tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys

### Continuïtat

- Altres Cicles formatius de grau superior
- Qualsevol estudi universitari oficial de grau

### Diploma Sommelier

Títol propi

### Empreses col·laboradores

#### Callebaut

Fabricant de xocolates a nivell mundial, en som ambaixadors i treballem amb totes les seves varietats de xocolates.

#### Distform, Taurus i Rational

Empreses fabricants de maquinària d'hoteleria que aporten prototips de màquines i robots de cuina d'última generació per testejar-los i provar-los.