

Cualidades personales

Las más vinculadas para el desarrollo de la profesión son:

- ◆ Agudeza y memoria visual, gustativa y olfativa.
- ◆ Rapidez de reflejos.
- ◆ Capacidad de improvisación.
- ◆ Fluidez verbal.
- ◆ Creatividad.
- ◆ Dinamismo.
- ◆ Resistencia física.
- ◆ Destreza manual.
- ◆ Amabilidad.
- ◆ Responsabilidad.

Ten en cuenta que

Ejercerás tu labor, fundamentalmente, en el área de elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas del sector "Hostelería y Restauración", aunque también podrás incorporarte al sector de pastelería artesanal, industrias agroalimentarias y establecimientos comerciales de alimentos y bebidas.

Los principales subsectores en los que puede desarrollar su actividad son:

- ◆ Restaurantes de lujo.
- ◆ Establecimientos caracterizados por un servicio rápido, pizzerías, snacks, etc.
- ◆ Bares, cafeterías.
- ◆ Tiendas especializadas en comidas preparadas.
- ◆ Industrias agroalimentarias.

Podrás desarrollar tu actividad en tu propio establecimiento.

Referencia de Empresas Colaboradoras

GORRÁIZ	RESTAURANTE PALACIO CASTILLO DE GORRÁIZ
PAMPLONA	HOTEL REINO DE NAVARRA, S.A.
PAMPLONA	IDOATE HERMANOS, S.A.
PAMPLONA	MONREAL IRIARTE ALFREDO Y ROBERTO
PAMPLONA	RESTAURANTE RODERO, S.L



Grado Superior

Técnico Superior en Restauración

¿Qué vas a saber?

Cuando termines este ciclo formativo estarás capacitado para administrar establecimientos, áreas o departamentos de restauración, diseñando y comercializando su oferta gastronómica. Más en concreto serás capaz de:

- ◆ Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa.
- ◆ Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa.
- ◆ Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa, y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes.
- ◆ Planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y realizar el control de su explotación.
- ◆ Diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.

¿Cuál va a ser tu trabajo?

Cuando tengas el título de Técnico Superior en Restauración y accedas a un empleo, desarrollarás las siguientes actividades:

- ◆ Definición y supervisión de los procesos técnicos de aprovisionamiento y almacenamiento de géneros crudos, semielaborados y de elaboraciones culinarias terminadas, así como de elaboraciones de pastelería y panadería, efectuando la información técnica.
- ◆ Definición y supervisión de los procesos de cocina, conservación y envasado, efectuando la información técnica y dando las instrucciones necesarias para asegurar la factibilidad de la producción, conseguir los niveles de calidad necesarios y optimizar el proceso.
- ◆ Supervisión de los procesos de realización y conservación de elaboraciones culinarias, así como los resultados intermedios y finales derivados de las mismas.
- ◆ Prestación de asistencia técnica y operativa en cada una de las áreas de producción y conservación de elaboraciones culinarias para facilitar el trabajo del personal dependiente y agilizar el proceso.
- ◆ Dirección y coordinación del personal dependiente, promoviendo su motivación, participación y aceptación de los objetivos, el desarrollo de su profesionalidad y la mayor capacidad de respuesta a las necesidades de los clientes.
- ◆ Confección de los presupuestos del establecimiento, área o departamento de su responsabilidad, en función de los objetivos y programas previstos.
- ◆ Diseño de la oferta de elaboración y servicio de alimentos y bebidas de modo que se adapte a las expectativas y oportunidades del mercado.

Titulación

■ **Técnico Superior en Restauración.**

■ **Nivel Académico:**

Formación Profesional de Grado Superior.

Características

■ **Duración:** 2.000 horas



■ **Contenidos**

MÓDULOS	Horas anuales	Horas semanales
PRIMER CURSO		
Procesos de cocina	352	11
Procesos de servicio	320	10
Administración de establecimientos de restauración	192	6
Lengua extranjera	96	3
SEGUNDO CURSO		
Procesos de pastelería y panadería	176	8
Marketing en restauración	154	7
Relaciones en el entorno de trabajo	66	3
Formación y orientación laboral	66	3
Proyecto integrado	198	9
Formación en centro de trabajo	380	jornada laboral

Acceso

■ **Directo:**

Título Bachiller (L.O.G.S.E.) u otro equivalente.

La asignación de plazas se realiza aplicando sucesivamente los siguientes criterios:

- ◆ Haber cursado el Bachillerato en la modalidad de Humanidades y Ciencias Sociales o Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- ◆ Nota media en uno de los bachilleratos citados.
- ◆ Nota media de otras modalidades de bachillerato.

■ **Mediante prueba:**

La prueba tendrá por objeto determinar si el aspirante posee los conocimientos y capacidades necesarios para cursar con aprovechamiento las enseñanzas del ciclo formativo correspondiente. Para acceder a la prueba debes cumplir uno de los siguientes requisitos:

- ◆ Cumplir 19 años en el año de realización de la prueba.
- ◆ Cumplir 18 años en el año de realización de la prueba y estar en posesión de un título de Técnico relacionado con aquél al que se desea acceder.

La prueba se realiza en junio en convocatoria única.

Continuidad de estudios

Una vez superado este ciclo puedes acceder a los siguientes estudios universitarios:

- Diplomado en Ciencias Empresariales.
- Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
- Diplomado en Turismo.
- Licenciado en Filología*.

(*) todas las especialidades

Centros donde puedes cursar este ciclo

PÚBLICOS

I.E.S. "Ibaialde-Burlada"

c/ La Ermita, s/n

31600 BURLADA

Tel.: 948 136 627

Fax: 948 136 126