

Formación
Profesional
Grado Medio

Hostelería
y turismo

Técnico/a en servicios en restauración



Nafarroako
Gobernua  Gobierno
de Navarra



UNIÓN EUROPEA
EUROPAR BATASUNA

Fondo Social Europeo
Europako Gizarte Funtza

El FSE invierte en tu futuro
EGFk zure etorkizunean inbertitzen du

Técnico/a en servicios en restauración

Tu futura profesión

Cuando termines este ciclo formativo estarás cualificado/a para desarrollar las siguientes actividades profesionales:

Servicios de restaurante

- Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
- Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.
- Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
- Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

Servicios de bar y cafetería

- Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
- Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
- Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.
- Gestionar el bar-cafetería.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
- Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

Cualificaciones incompletas

Panadería y bollería

- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

Pastelería y confitería

- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

Repostería

- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Cocina

- Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.



+ INFO

T 848 42 66 16 | 848 42 64 00

www.educacion.navarra.es

Hostelería y turismo

¿QUÉ DEBES TENER EN CUENTA?

Desarrollarás tu actividad profesional en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Camarero de bar-cafetería o restaurante.
- Jefe de rango.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

MÓDULOS DEL CICLO

- Operaciones básicas en bar-cafetería.
- Operaciones básicas en restaurante.
- El vino y su servicio.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Inglés básico I.
- Técnicas de comunicación en restauración.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Ofertas gastronómicas.
- Servicios en bar-cafetería.
- Servicios en restaurante y eventos especiales.
- Inglés.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.