

Formación
Profesional
Grado Superior

Hostelería
y Turismo

Técnica/o superior en dirección de servicios de restauración

Gobierno
de Navarra  Nafarroako
Gobernua



UNIÓN EUROPEA
EUROPAR BATASUNA

Fondo Social Europeo
Europako Gizarte Funtza

El FSE invierte en tu futuro
EGFk zure etorkizunean inbertitzen du

¿QUÉ DEBES TENER EN CUENTA?

Desarrollarás tu actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección o gerencia de restaurante, o superior jerárquico equivalente.

También puedes desarrollar tu actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

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

- Directora-director de alimentos y bebidas.
- Supervisora-supervisor de restauración moderna.
- Maitrê.
- Jefa-jefe de sala.
- Encargada-o de bar-cafetería.
- Jefa-jefe de banquetes
- Jefa-jefe de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compras de bebidas
- Encargada-o de economato y bodega.

MÓDULOS DEL CICLO

- Gestión de la documentación jurídica y empresarial.
- Recursos humanos y responsabilidad social corporativa.
- Ofimática y proceso de la información.
- Proceso integral de la actividad comercial.
- Comunicación y atención al cliente.
- Gestión de recursos humanos.
- Inglés I / II.
- Gestión financiera.
- Contabilidad y fiscalidad.
- Gestión logística y comercial.
- Simulación empresarial.
- Formación y orientación laboral.
- Proyecto de administración y finanzas.
- Formación en centros de trabajo.