

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

# Técnica/o superior en dirección de servicios en restauración

## Tu futura profesión

Cuando termines este ciclo formativo estarás cualificada/o para desarrollar las siguientes actividades profesionales:

### Gestión de procesos de servicio en restauración

- Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
- Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.
- Gestionar departamentos de servicio de restauración.
- Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
- Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- Aplicar las normas de protocolo en restauración.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

### Sumillería

- Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
- Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
- Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.
- Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.

- Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

### Dirección en restauración

- Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
- Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
- Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
- Diseñar y comercializar ofertas de restauración
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

### Dirección y producción en cocina

- Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
- Diseñar ofertas gastronómicas.



+ INFO

T 848 42 66 16 | 848 42 64 00

[www.educacion.navarra.es/web/dpto/formacion-profesional](http://www.educacion.navarra.es/web/dpto/formacion-profesional)

## ¿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

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- Procesos de servicios en restauración.
- Gastronomía y nutrición.
- Recursos humanos y dirección de equipos de restauración.
- Inglés I.
- Segunda lengua extranjera
- Procesos de servicios en bar-cafetería.
- Inglés.
- Sumillería.
- Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Formación y orientación laboral.
- Proyecto de dirección de servicios de restauración.
- Formación en centros de trabajo.