

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

ORDEN de 5 de julio de 2012, BOA 01/08/2012

Esta / Este profesional tiene que dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

MODULOS PROFESIONALES

0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
 0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.
 0510. Procesos de servicios en restaurante.
 0511. Sumillería.
 0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
 0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
 0179. Inglés.
 0180. Segunda lengua extranjera.

0502. Gastronomía y nutrición.
 0513. Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración.
 0514. Formación y orientación laboral.
 0515. Empresa e iniciativa emprendedora.
 0516. Formación en centros de trabajo.

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Gestión de procesos de servicio en restauración

HOT334_3

- UC1098_3
- UC1103_3
- UC1104_3
- UC1047_2
- UC1048_2
- UC1105_3
- UC0711_2
- UC1051_2

Sumillería **HOT337_3**

- UC1106_3
- UC1107_3
- UC1108_3
- UC1109_3
- UC1110_3
- UC0711_2
- UC1111_2

Incompleta: Dirección en restauración. **HOT331_3**

- UC1097_3
- UC1098_3
- UC1064_3
- UC1099_3
- UC1100_3
- UC1101_3
- UC1051_2

Incompleta: Dirección y producción en cocina

HOT332_3

- UC1062_3
- UC1063_3

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD**HOTR0409** Gestión de procesos de servicio en restauración**HOTR0209** Sumillería**MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONAL**