

Dirección de Servicios en Restauración

Descripción

Estos estudios postobligatorios capacitan para 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.

Tienen una duración de 2.000 horas (1.584 lectivas en un centro educativo y 416 de prácticas en un centro de trabajo) distribuidas en **dos cursos** académicos.

Este estudio **sustituye** el ciclo Restauración (LOGSE).

Contenidos

- Planificación y Dirección de Servicios y Eventos de Restauración (99 horas)
- Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentarias (66 horas)
- Gastronomía y Nutrición (66 horas)
- Proyecto de Dirección de Servicios de Restauración (264 horas)
- Control de abastecimiento de materias Primas (66 horas)
- Gestión Administrativa y Comercial de Restauración (99 horas)
- Empresa e Iniciativa Emprendedora (66 horas)
- Procesos de Servicios en Bares y cafeterías (165 horas)
- Procesos de Servicios en Restaurantes (198 horas)
- Sumillería (99 horas)
- Recursos humanos y Dirección de Equipos de Restauración (66 horas)
- Inglés (132 horas)
- Segunda lengua extranjera (132 horas)
- Formación y Orientación Laboral (66 horas)
- Formación en Centros de Trabajo (416 horas)

Acceso

Tienen **acceso directo** al ciclo las personas que cumplen alguno de los requisitos siguientes:

- tener el título de bachillerato,
- tener el título de técnico de formación profesional o técnico superior de formación profesional o técnico especialista,
- haber superado el segundo curso de bachillerato de cualquier modalidad de bachillerato experimental,
- haber superado el curso de orientación universitaria (COU) o el preuniversitario,
- tener el título de bachillerato por haber cursado el bachillerato unificado polivalente (BUP),
- tener cualquier titulación universitaria o equivalente, o
- haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Las personas que no cumplen ninguno de los requisitos mencionados deben superar una prueba de acceso. Para presentarse hay que tener cumplidos 19 años o cumplirlos durante el año natural en que se realiza la prueba.

Trámites

Para cursar el ciclo hace falta formalizar la solicitud y presentarla en el centro para la enseñanza solicitada en primer lugar.

Cuando el número de solicitudes es superior a la oferta, las peticiones se ordenan, dentro de cada vía de acceso y de acuerdo con las prioridades que corresponda, según la calificación media de los estudios o la calificación de la prueba que permite el acceso al ciclo.

Los **importes de la matrícula** para los centros dependientes del Departamento de Educación son:

- por curso: 360 euros
- por unidad formativa: 25 euros
- por módulo de formación en centros de trabajo
- anexo I 'Módulos profesionales

Consulte los supuestos de exenciones y bonificaciones generales y específicas en el apartado de **precios públicos**.

Para el resto de centros, consulte el importe en el centro correspondiente.

Dirección de Servicios en Restauración

Continuidad

Salidas académicas

Con estos estudios se obtiene el título de técnico superior o técnica superior, que permite acceder a cualquier estudio universitario oficial de grado. Las personas que se han graduado en un ciclo formativo de grado superior pueden obtener la convalidación de créditos universitarios ECTS.

Para más información, consulte el Canal

Universidades [Salidas profesionales](#)

La superación de este ciclo formativo permite acceder al **mundo laboral** como:

- Responsable de alimentos y bebidas
- Supervisor / a de restauración moderna
- Maître
- Jefe de sala
- Encargado / a de bar y cafetería
- Jefe de banquetes
- Jefe de operaciones de catering
- Sommelier
- responsable de compra de bebidas
- Encargado / a de economato y bodega.

Normativa

- Decreto 210/2015, de 22 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de dirección de servicios en restauración (DOGC 6963, de 09.25.2015)