

GRADOS D

PRESENCIAL
2000 horas
(500 h. de
formación
en la
empresa)

Técnico/a de Grado Superior en Dirección de Servicios en Restauración

¿Qué voy a estudiar?

PRIMERO

- Gastronomía y nutrición.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de servicios en restaurante.
- Sumillería.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Proyecto intermodular de Dirección de Servicios en Restauración.
- Inglés Profesional.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.

SEGUNDO

- Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
- Procesos de servicios en bar-cafetería.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Proyecto intermodular de Dirección de Servicios en Restauración.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Segunda lengua extranjera (FRANCÉS).
- Módulo optativo.
- Itinerario personal para la empleabilidad II.

¿Cuáles serán mis salidas profesionales?

