

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Principales ocupaciones en el mundo laboral

Camarero de bar o restaurante, o jefe de rango.
Jefe de sector.
Barman.
Sommelier.
Cafetero.
Cocinero de un establecimiento.
Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.
Tripulante de cabina de pasajeros.

Funciones, competencia general

Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Módulos (asignaturas)

El vino y su servicio
Empresa e iniciativa emprendedora
Inglés
Ofertas gastronómicas
Operaciones básicas en bar-cafetería
Operaciones básicas en restaurante
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
Servicios en bar-cafetería
Servicios en restaurante y eventos especiales
Técnicas de comunicación en restauración
Formación y orientación laboral
Formación en centro de trabajo. (F.C.T.)