

Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Este profesional será capaz de:

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.

Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluido el período de Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO								
Ciclo Formativo: Dirección de Servicios de Restauración								
Grado: Superior				Duración: 2000 horas			Código: HOTS05	
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO	
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 1º		Curso 2º	
					3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)	
01	0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	65	3	2			
02	0515	Empresa e iniciativa emprendedora	65	4	2			
03	0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	95	5	3			
04	0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	235	14	7			
05	0510	Procesos de servicios en restaurante	300	18	9			
06	0179	Inglés	135	7	4			
07	0180	Segunda lengua extranjera	100	7	3			
08	0514	Formación y orientación laboral	90	5		4		
09	0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	40	4		2		
10	CM18-HOT	Ampliación de inglés	90	-		4		
11	CM19-HOT	Ampliación de segunda lengua extranjera	60	-		3		
12	0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	110	10		6		
13	0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	65	3		3		
14	0511	Sumillería	110	10		6		
15	0502	Gastronomía y nutrición	40	3		2		
16	0513	Proyecto de dirección de servicios en restauración	30	5				30
17	0516	Formación en centros de trabajo	370	22				370
HORAS TOTALES			2.000	120	30	30	400	

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de [acceso](#) y [admisión](#) en la normativa vigente para ciclos formativos de grado superior.

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo (BOE 12.06.2010).

Currículo de la Comunidad de Madrid:

Decreto 19/2011, de 24 de marzo (BOCM 12.05.2011).

Decreto 154/2017, de 19 de diciembre (BOCM 21.12.2017)

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de Grado, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A efectos de reconocimiento de créditos entre este título y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS (Sistema Europeo de Transferencia de Créditos) distribuidos entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.

Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:

- Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.
 - Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
 - Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería (también de la familia profesional *Industrias Alimentarias*).
 - Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - Técnico en Servicios en Restauración.
 - Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios (también de la familia profesional *Comercio y Marketing*).
 - Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
 - Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
 - Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
 - Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
-
- Curso de Especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:**COMPLETAS:**

- ❖ **Gestión de procesos de servicio en restauración HOT334_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
 - UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.
 - UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración.
 - UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
 - UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
 - UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
 - UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
- ❖ **Sumillería HOT337_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
 - UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
 - UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.
 - UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
 - UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
 - UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

INCOMPLETAS:

- ❖ **Dirección en restauración. HOT331_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre):**
 - UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
 - UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
 - UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
 - UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
 - UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
 - UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
 - UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
- ❖ **Dirección y producción en cocina HOT332_3 (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre):**
 - UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
 - UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.