



Direcció de serveis en restauració

Grau superior > dual

Gràcia

Tècnic o tècnica superior en direcció de serveis en restauració

Aquests estudis capaciten per dirigir i organitzar la producció i el servei d'aliments i begudes en restauració, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

2 CURSOS

2.000 HORES

TARDES

Planificació i direcció de serveis i esdeveniments de restauració	132 hores
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	99 hores
Gastronomia i nutrició	66 hores
Projecte de direcció de serveis de restauració	66 hores
Control de l'aprovisionament de matèries primeres	99 hores
Gestió administrativa i comercial de restauració	99 hores
Empresa i iniciativa emprenedora	66 hores
Processos de serveis en bars i cafeteries	198 hores
Processos de serveis en restaurants	264 hores
Sommelieria	132 hores
Recursos humans i direcció d'equips de restauració	66 hores
Anglès	132 hores
Segona llengua estrangera	132 hores
Formació i orientació laboral	99 hores
Formació en centres de treball	350 hores

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a: responsable d'aliments i begudes; supervisor o supervisora de restauració moderna; maïtre; cap de sala; encarregat o encarregada de bar i cafeteria; cap de banquetes; cap d'operacions de càtering; sommelier; Responsable de compra de begudes i encarregat o encarregada d'economat i celler.

