

CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL CIUDAD DE LEÓN

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

Título Profesional Básico en Servicios Administrativos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración
Título Profesional Básico en Peluquería y Estética

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Gestión Administrativa
Actividades Comerciales
Cocina y Gastronomía
Servicios en Restauración
Estética y Belleza
Peluquería y Cosmética Capilar

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

Administración y Finanzas
Asistencia a la Dirección
Gestión de Ventas y Espacios Comerciales
Comercio Internacional
Transporte y Logística
Guía, Información y Asistencias Turísticas
Dirección de Cocina
Dirección de Servicios en Restauración
Estética Integral y Bienestar

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

c/ La Torre, 7 . 24002 León
Tfno.: 987 276 281 . Fax: 987 220 581
correo@cifpciaddeleon.org//24022250@educa.jcyl.es
www.cifpciaddeleon.org

CICLOS FORMATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO
Complejo San Cayetano, pabellón Virgen María
Crta. de Carbajal, s/n
987 876 062



dirección deservicios enrestau ración

DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR



¿QUÉ VOY A APRENDER Y HACER?

A 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.

Serás capaz de:

- Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico. Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios.
- Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.
- Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada. Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.
- Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio.
- Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia. Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales.
- Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.

AL FINALIZAR MIS ESTUDIOS, ¿QUÉ PUEDO HACER?

Ejerce la actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario/a. También pueden desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas.

¿CUÁLES SON LAS SALIDAS PROFESIONALES?

Director de alimentos y bebidas, supervisor de restauración moderna, Maître, jefe de sala, encargado de bar-cafetería, jefe de banquetes, jefe de operaciones de catering, Sumiller, responsable de compra de bebidas o encargado de economato y bodega.

¿CUÁL ES LA DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO?

Dos cursos académicos.

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS DE ACCESO?

- Puedes acceder directamente cuando tengas alguno de estos títulos o estudios:
 - Título de Bachiller o Segundo de Bachillerato de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.

- Título de Técnico Superior o Especialista.
- Haber superado el curso de Orientación Universitaria (COU) o Preuniversitario.
- Estar en posesión de cualquier Titulación Universitaria o equivalente.

- Mediante una prueba de acceso al ciclo formativo. Para presentarte tienes que tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico relacionado con el ciclo al que quieres acceder. Quienes tengan superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años, están exentos de hacer la prueba.
- Si tienes otros estudios post-obligatorios es conveniente que consultes las posibles convalidaciones existentes.

MÓDULOS PROFESIONALES

1º curso		2º curso	
Módulo profesional	Horas totales / horas semanales	Módulo profesional	Horas totales / horas semanales
Control del aprovisionamiento de materias primas	64 / 2	Sumillería	84 / 4
Procesos de servicios en bar-cafetería	160 / 5	Gestión administrativa y comercial en restauración	210 / 10
Procesos de servicios en restaurante	224 / 7	Gastronomía y nutrición	63 / 3
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	96 / 3	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	168 / 8
Inglés	160 / 5	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	42 / 2
Formación y orientación laboral	96 / 3	Empresa e iniciativa emprendedora	63 / 3
Segunda lengua extranjera. Francés	160 / 5	Proyecto en dirección de servicios en restauración	30 (3 ^{er} trim)
		Formación en centros de trabajo	380 (3 ^{er} trim)

¿QUÉ PUEDO SEGUIR ESTUDIANDO?

- Cursos de especialización profesional.
- Otro Ciclo de Formación Profesional de grado Superior con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos de acuerdo a la normativa vigente.
- Enseñanzas Universitarias con la posibilidad de establecer convalidaciones de acuerdo con la normativa vigente.

PUEDO OBTENER MÁS INFORMACIÓN

www.todofp.es
www.educacyl.es

