

# 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



# servicio de restauración

## SERVICIOS EN RESTAURACIÓN CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO



## ¿QUÉ VOY A APRENDER Y HACER?

Serás capaz de:

- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.
- Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

- Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.
- Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.

## AL FINALIZAR MIS ESTUDIOS, ¿QUÉ PUEDO HACER?

En el sector de hostelería, así como en establecimientos de restauración. En general, en sectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hotelería y restauración.

## ¿CUÁLES SON LAS SALIDAS PROFESIONALES?

Camarero de bar-cafetería o restaurante, jefe de rango, empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas, barman, ayudante de sumiller o auxiliar de servicios en medios de transporte.

## ¿CUÁL ES LA DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO?

Dos cursos académicos (*el último trimestre del segundo curso corresponde al módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo*).

## ¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS DE ACCESO?

- De forma directa cuando tengas alguno de estos estudios:
  - Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.

- Título de Técnico o de Técnico Auxiliar.
- Haber superado el 2º curso del Bachillerato Unificado y Polivalente.
- Otros estudios equivalentes a efectos académicos.

- Mediante una prueba de acceso al ciclo formativo. Para presentarte tienes que tener al menos 17 años en el año que se realiza la prueba. Existen exenciones parciales de la prueba según la Orden EDU/528/2009, de 5 de marzo. Quienes tengan superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años están exentos de hacer la prueba de acceso.
- Si tienes otros estudios post-obligatorios es conveniente que consultes las posibles convalidaciones existentes.

## ¿QUÉ MÓDULOS PROFESIONALES VOY A ESTUDIAR?

1º curso		2º curso	
Módulo profesional	Horas totales / horas semanales	Módulo profesional	Horas totales / horas semanales
Operaciones básicas en bar-cafetería	264 / 8	Servicios en bar-cafetería	147 / 7
Operaciones básicas en restaurante	330 / 10	Servicios en restaurante y eventos especiales	252 / 12
Técnicas de comunicación en restauración	99 / 3	El vino y su servicio	63 / 3
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66 / 2	Ofertas gastronómicas	105 / 5
Inglés	132 / 4	Empresa e iniciativa emprendedora	63 / 3
Formación y orientación laboral	99 / 3	Formación en centros de trabajo	380

## ¿QUÉ PUEDO SEGUIR ESTUDIANDO?

- Cursos de especialización profesional.
- La preparación y realización de la prueba de acceso a ciclos de grado superior.
- Otro ciclo de Formación Profesional de grado medio con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos de acuerdo a la normativa vigente.
- El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

## ¿DÓNDE PUEDO OBTENER MÁS INFORMACIÓN?

[www.todofp.es](http://www.todofp.es)  
[www.educacyl.es](http://www.educacyl.es)

