

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

TÉCNICO SUPERIOR
EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

**THROUGH
EXPERIENCES**

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA
TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS	ECTS
MP01 Control de abastecimiento de materias primas	66	3
MP02 Procesos de servicio en bar-cafetería	165	14
MP03 Procesos de servicio en restaurando	198	18
MP04 Sumillería	99	10
MP05 Planificación y dirección de servicios y acontecimientos en la restauración	99	10
MP06 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	66	15
MP07 Gastronomía y nutrición	66	3
MP08 Gestión administrativa y comercial en la restauración	99	4
MP09 Recursos humanos y dirección de equipos en la restauración	66	3
MP10 Anglès	132	7
MP11 Segunda lengua extranjera: Francés	132	7
MP12 Formación y orientación laboral	66	5
MP13 Empresa e iniciativa emprendedora	66	4
MP14 Proyecto de dirección de servicios en restauración	264	5
MP15 Formación en centros de trabajo	416	22

MP01 Control de abastecimiento de materias primas

Horas: 66

ECTS: 3

Selecciona materias primas identificando las calidades organolépticas y sus aplicaciones.

Aplica la metodología de la cata de alimentos en la selección de las materias primas reconociendo y valorando las características organolépticas.

Reconoce los atributos sensoriales de los productos probados describiendo las características sensoriales.

Clasifica los productos probados valorando la adecuación a los objetivos propuestos y a la oferta gastronómica del establecimiento.

Recibe materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

Almacena materias primas y otros suministros en la restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.

Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entrada y de salida de los géneros.

UF 1: materias primas en la restauración.

UF 2: cata de alimentos.

UF 3: gestión de almacén y bodega.

MP02 Procesos de servicio en bar-cafetería

Horas: 165

ECTS: 14

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

Determina tipo de servicios de bar-cafetería, caracterizando las estructuras organizativas.

Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

Selecciona bebidas reconociendo las características y aplicaciones.

Prepara y sirve bebidas en bares-cafeterías, aplicando los procedimientos adecuados a las necesidades de elaboración y servicio.

Prepara y sirve alimentos en bares-cafeterías, aplicando los procedimientos adecuados a las necesidades de elaboración y de servicio.

UF 1: la organización del bar-cafetería.

UF 2: el servicio de bebidas al bar-cafetería.

UF 3: el servicio de alimentos al bar-cafetería.

MP03 Procesos de servicio en restaurando

Horas: 198

ECTS: 18

Determina tipo de servicios de restaurante caracterizando las estructuras organizativas.

Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.

Realiza las operaciones de servicio y atención a los clientes aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio.

Reconoce las técnicas de comunicación y venta aplicándolas en los procedimientos de servicio y atención a los clientes.

Realiza elaboraciones culinarias y manipulaciones de alimentos ante los comensales identificando y aplicando las técnicas y los procedimientos preestablecidos.

UF 1: la organización del restaurante.

UF 2: servicio y postservicio del restaurante.

UF 3: elaboraciones culinarias ante los clientes y su servicio.

MP04 Sumillería

Horas: 99

ECTS: 10

Selecciona vinos identificando las características y los componente.

Realiza catas de vinos reconociendo y analizando las características organolépticas.

Gestiona el control de la bodega, identificando las condiciones y atendiendo la oferta.

Diseña la oferta de vinos justificando los elementos que la componen.

Dirige la puesta a punto de enseres y equipos para el servicio de vinos aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y protocolo establecido.

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

Controla el servicio de vinos y otras bebidas al restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención a los clientes.

UF 1: viticultura, enología y cata de vinos.

UF 2: el vino en la restauración.

MP05 Planificación y dirección de servicios y acontecimientos en la restauración

Horas: 99

ECTS: 10

Asesora en el diseño de los espacios destinados al servicio en establecimientos de restauración caracterizando las necesidades de espacios y recursos.

Planifica instalaciones para servicios de catering y acontecimientos en la restauración justificándolas y caracterizándolas.

Organiza servicios determinando las estructuras, según los elementos y las variables a tener en cuenta.

Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones.

Aplica el protocolo caracterizando los elementos que lo configuran.

Reconoce las diferentes zonas de trabajo de una cocina describiendo las características y las funciones básicas que se desarrollan.

Reconoce las principales técnicas de cocción relacionándolas con la oferta gastronómica del establecimiento.

UF 1: diseño de instalaciones y espacios en la restauración.

UF 2: gestión de acontecimientos en la restauración.

UF 3: protocolo en la restauración.

UF 4: la organización de la cocina y las elaboraciones culinarias.

MP06 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias

Horas: 66

ECTS: 15

Supervisa la limpieza y la desinfección del utillaje, de los equipos y de las instalaciones valorando la repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad justificando los principios asociados.

Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.

Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.

Controla la gestión ambiental a los establecimientos de restauración reconociendo los beneficios, así como sus implicaciones en el ámbito sanitario.

UF 1: prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol.

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

UF 2: gestión de la calidad turística y ambiental.

MP07 Gastronomía y nutrición

Horas: 66

ECTS: 3

Identifica tendencias gastronómicas analizando los principios y las características.

Reconoce la gastronomía española e internacional identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando las funciones en la alimentación.

Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades de los clientes.

UF 1: gastronomía.

UF 2: dietética y nutrición

MP08 Gestión administrativa y comercial en la restauración

Horas: 99

ECTS: 4

Establece estructuras organizativas en la restauración caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.

Evalúa los diferentes tipos de empresas del subsector de la restauración analizando las variables de posicionamiento y de resultados en el mercado.

Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración caracterizando los elementos, estrategias y acciones que lo conforman.

Controla la gestión administrativa en áreas de restauración analizando la documentación y la información que esta contiene.

Controla la gestión de costes y presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, de gastos y de ingresos.

Diseña ofertas gastronómicas caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

UF 1: comercialización en empresas de restauración.

UF 2: gestión de costes y diseño de ofertas gastronómicas

MP09 Recursos humanos y dirección de equipos en la restauración

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

Horas: 66

ECTS: 3

Determina los puestos de trabajo del área de restauración caracterizando los diferentes perfiles profesionales.

Planifica los recursos humanos aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.

Colabora en la selección de personal teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa o área de restauración.

Integra el personal de la empresa o del área de restauración adaptando los modelos actuales de organización de recursos humanos.

Dirige equipos aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

UF 1: recursos humanos en la restauración.

UF 2: dirección de equipos en la restauración.

MP10 Anglès

Horas: 132

ECTS: 7

Reconoce información profesional y cotidiana del sector de la hostelería contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.

Interpreta información profesional del sector del hostelería contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva el contenido.

Emite mensajes orales claros y muy estructurados habituales en el sector del hostelería, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

Elabora documentos e informes propios del ámbito profesional del sector del hostelería o de la vida cotidiana, utilizando los registros adecuados a cada situación.

Aplica actitudes y comportamientos profesionales del sector del hostelería en situaciones de comunicación, siguiendo las convenciones internacionales.

UF 1: inglés técnico

MP11 Segunda lengua extranjera

Horas: 132

ECTS: 7

Reconoce información profesional y cotidiana del sector del hostelería contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global del mensaje.

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

Interpreta información profesional del sector del hostelería contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva los contenidos.

Emite mensajes orales sencillos, claros y muy estructurados, habituales en el sector del hostelería, utilizando los registros adecuados a cada situación.

Elabora textos sencillos en lengua estándar relacionados con el ámbito profesional del sector del hostelería o la vida cotidiana, utilizando los registros adecuados a cada situación.

Aplica actitudes y comportamientos profesionales del sector del hostelería en situaciones de comunicación, siguiendo las convenciones internacionales.

UF 1: segunda lengua extranjera.

MP12 Formación y orientación laboral

Horas: 66

ECTS: 5

Selecciona oportunidades de ocupación, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando la eficacia y eficiencia para lograr los objetivos de la organización.

Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las diferentes contingencias cubiertas, identificando las diferentes clases de prestaciones.

Evalúa los riesgos derivados de la actividad profesional, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en el entorno laboral.

Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Aplica medidas de prevención y protección individual y colectiva, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico o técnica superior en dirección de cocina.

UF 1: incorporación al trabajo.

UF 2: prevención de riesgos laborales.

MP13 Empresa e iniciativa emprendedora

Horas: 66

ECTS: 4

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Define la oportunidad de creación de una microempresa, valorando el impacto sobre el entorno a actuación e incorporando valores éticos.

Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una microempresa del sector de la restauración, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una microempresa del sector de la restauración, identificando las obligaciones contables y fiscales principales y conociendo la documentación.

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora

MP14 Proyecto de dirección de servicios en restauración

Horas: 264

ECTS: 5

Identifica necesidades del sector productivo relacionándolas con proyectos tipos que las puedan satisfacer.

Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.

Planifica la implementación o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables y los instrumentos empleados.

UF 1: proyecto de dirección de servicios en restauración

MP15 Formación en centros de trabajo

Horas: 416

ECTS: 22

Identifica la estructura, la organización y las condiciones de trabajo de la empresa, centro o servicio, relacionándolas con las actividades que realiza.

Desarrolla actitudes éticas y laborales propias de la actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos por el centro de trabajo.

Realiza las actividades formativas de referencia siguiendo los protocolos establecidos por el centro de trabajo.