

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

TÈCNIC SUPERIOR EN
DIRECCIÓ DE SERVEIS DE RESTAURACIÓ



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

**THROUGH
EXPERIENCES**

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA
TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ DE SERVEIS DE RESTAURACIÓ

MÒDUL PROFESSIONAL	HORES	ECTS
MP01 Control de proveïment de matèries primeres	66	3
MP02 Processos de servei en bar-cafeteria	165	14
MP03 Processos de servei en restaurant	198	18
MP04 Sommelieria	99	10
MP05 Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració	99	10
MP06 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	66	15
MP07 Gastronomia i nutrició	66	3
MP08 Gestió administrativa i comercial en la restauració	99	4
MP09 Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	66	3
MP10 Anglès	132	7
MP11 Segona llengua estrangera: Francès	132	7
MP12 Formació i orientació laboral	66	5
MP13 Empresa i iniciativa emprenedora	66	4
MP14 Projecte de direcció de serveis en restauració	264	5
MP15 Formació en centres de treball	416	22

MP01 Control de proveïment de matèries primeres

Hores: 66

ECTS: 3

Selecciona matèries primeres identificant-ne les qualitats organolèptiques i les seves aplicacions.

Aplica la metodologia del tast d'aliments en la selecció de les matèries primeres reconeixent-ne i valorant-ne les característiques organolèptiques.

Reconeix els atributs sensorials dels productes tastats descrivint-ne les característiques sensorials.

Classifica els productes tastats valorant-ne l'adequació als objectius proposats i a l'oferta gastronòmica de l'establiment.

Rep matèries primeres verificant el compliment dels protocols de qualitat i seguretat alimentària.

Emmagatzema matèries primeres i altres subministraments en la restauració identificant les necessitats de conservació i ubicació.

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

Controla consums i existències registrant els moviments d'entrada i de sortida dels gèneres.

UF 1: matèries primeres en la restauració.

UF 2: tast d'aliments.

UF 3: gestió de magatzem i celler.

MP02 Processos de servei en bar-cafeteria

Hores: 165

ECTS: 14

Determina tipus de serveis de bar-cafeteria, caracteritzant-ne les estructures organitzatives.

Coordina les operacions de posada a punt d'instal·lacions i muntatges, relacionant-ne les tècniques en funció del tipus de servei.

Selecciona begudes reconeixent-ne les característiques i aplicacions.

Prepara i serveix begudes en bars-cafeteries, aplicant els procediments adequats a les necessitats d'elaboració i servei.

Prepara i serveix aliments en bars-cafeteries, aplicant els procediments adequats a les necessitats d'elaboració i de servei.

UF 1: l'organització del bar-cafeteria.

UF 2: el servei de begudes al bar-cafeteria.

UF 3: el servei d'aliments al bar-cafeteria.

MP03 Processos de servei en restaurant

Hores: 198

ECTS: 18

Determina tipus de serveis de restaurant caracteritzant-ne les estructures organitzatives.

Coordina les operacions de posada a punt d'instal·lacions i muntatges, relacionant les tècniques en funció del tipus de servei.

Realitza les operacions de servei i atenció als clients aplicant procediments en funció de les necessitats de cada servei.

Reconeix les tècniques de comunicació i venda aplicant-les en els procediments de servei i atenció als clients.

Realitza elaboracions culinàries i manipulacions d'aliments davant dels comensals identificant i aplicant les tècniques i els procediments preestablerts.

UF 1: l'organització del restaurant.

UF 2: servei i postservei del restaurant.

UF 3: elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei.

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

MP04 Sommelieria

Hores: 99

ECTS: 10

Selecciona vins identificant-ne les característiques i els component.

Realitza tasts de vins reconeixent-ne i analitzant-ne les característiques organolèptiques.

Gestiona el control del celler, identificant-ne les condicions i atenent l'oferta.

Dissenya l'oferta de vins justificant els elements que la componen.

Dirigeix la posada a punt d'estris i equips per al servei de vins aplicant les tècniques en funció del tipus de servei, la documentació associada i protocol establert.

Controla el servei de vins i altres begudes al restaurant, identificant les tècniques de servei i atenció als clients.

UF 1: viticultura, enologia i tast de vins.

UF 2: el vi en la restauració.

MP05 Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració

Hores: 99

ECTS: 10

Assessora en el disseny dels espais destinats al servei en establiments de restauració caracteritzant les necessitats d'espais i recursos.

Planifica instal·lacions per a serveis de càtering i esdeveniments en la restauració justificant-les i caracteritzant-les.

Organitza serveis determinant-ne les estructures, segons els elements i les variables a tenir en compte.

Dirigeix el servei controlant i coordinant els processos i actuacions.

Aplica el protocol caracteritzant els elements que el configuren.

Reconeix les diferents zones de treball d'una cuina descrivint-ne les característiques i les funcions bàsiques que s'hi desenvolupen.

Reconeix les principals tècniques de cocció relacionant-les amb l'oferta gastronòmica de l'establiment.

UF 1: disseny d'instal·lacions i espais en la restauració.

UF 2: gestió d'esdeveniments en la restauració.

UF 3: protocol en la restauració.

UF 4: l'organització de la cuina i les elaboracions culinàries.

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

MP06 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries

Hores: 66

ECTS: 15

Supervisa la neteja i la desinfecció de l'utilatge, dels equips i de les instal·lacions valorant-ne la repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

Verifica les bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

Aplica els sistemes d'autocontrol basats en l'APPCC i de control de la traçabilitat justificant-ne els principis associats.

Identifica els sistemes de gestió de la qualitat caracteritzant els passos per al seu disseny i implementació.

Controla l'aplicació de les normes de qualitat caracteritzant els mètodes i eines de mesurament.

Controla la gestió ambiental als establiments de restauració reconeixent-ne els beneficis, així com les seves implicacions en l'àmbit sanitari.

UF 1: pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol.

UF 2: gestió de la qualitat turística i ambiental.

MP07 Gastronomia i nutrició

Hores: 66

ECTS: 3

Identifica tendències gastronòmiques analitzant-ne els principis i les característiques.

Reconeix la gastronomia espanyola i internacional identificant els productes, elaboracions i tradicions i/o costums més representatius.

Identifica les propietats nutricionals dels aliments analitzant-ne les funcions en l'alimentació.

Aplica principis bàsics de dietètica en establiments de restauració relacionant les propietats dietètiques i nutricionals dels aliments amb les necessitats dels clients.

UF 1: gastronomia.

UF 2: dietètica i nutrició

MP08 Gestió administrativa i comercial en la restauració

Hores: 99

ECTS: 4

Estableix estructures organitzatives en la restauració caracteritzant els diferents models organitzatius i els objectius de l'empresa.

Avalua els diferents tipus d'empreses del subsector de la restauració analitzant-ne les variables de posicionament i de resultats en el mercat.

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

Elabora el pla de comercialització propi de les empreses de restauració caracteritzant els elements, estratègies i accions que el conformen.

Controla la gestió administrativa en àrees de restauració analitzant la documentació i la informació que aquesta conté.

Controla la gestió de costos i pressupostos de les àrees de producció, reconeixent i determinant l'estructura dels nivells d'aprovisionament, de despeses i d'ingressos.

Disseny ofertes gastronòmiques caracteritzant i seleccionant els elements i les variables que les configuren.

UF 1: comercialització en empreses de restauració.

UF 2: gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques

MP09 Recursos humans i direcció d'equips en la restauració

Hores: 66

ECTS: 3

Determina els llocs de treball de l'àrea de restauració caracteritzant-ne els diferents perfils professionals.

Planifica els recursos humans aplicant els sistemes d'organització del personal dependent.

Col·labora en la selecció de personal tenint en compte les previsions i necessitats de l'empresa o àrea de restauració.

Integra el personal de l'empresa o de l'àrea de restauració adaptant els models actuals d'organització de recursos humans.

Dirigeix equips aplicant les tècniques de gestió de recursos humans per a la consecució dels objectius.

UF 1: recursos humans en la restauració.

UF 2: direcció d'equips en la restauració.

MP10 Anglès

Hores: 132

ECTS: 7

Reconeix informació professional i quotidiana del sector de l'hoteleria continguda en tot tipus de discursos orals emesos per qualsevol mitjà de comunicació en llengua estàndard, interpretant amb precisió el contingut del missatge.

Interpreta informació professional del sector de l'hoteleria continguda en textos escrits complexos, analitzant-ne de forma comprensiva el contingut.

Emet missatges orals clars i ben estructurats habituals en el sector de l'hoteleria, analitzant el contingut de la situació i adaptant-se al registre lingüístic de l'interlocutor.

Elabora documents i informes propis de l'àmbit professional del sector de l'hoteleria o de la vida quotidiana, utilitzant els registres adequats a cada situació.

Aplica actituds i comportaments professionals del sector de l'hoteleria en situacions de comunicació, seguint les convencions internacionals.

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

UF 1: anglès tècnic

MP11 Segona llengua estrangera

Hores: 132

ECTS: 7

Reconeix informació professional i quotidiana del sector de l'hoteleria continguda en discursos orals clars i senzills emesos en llengua estàndard, identificant el contingut global del missatge.

Interpreta informació professional del sector de l'hoteleria continguda en textos escrits senzills, analitzant-ne de forma comprensiva els continguts.

Emet missatges orals senzills, clars i ben estructurats, habituals en el sector de l'hoteleria, utilitzant els registres adequats a cada situació.

Elabora textos senzills en llengua estàndard relacionats amb l'àmbit professional del sector de l'hoteleria o la vida quotidiana, utilitzant els registres adequats a cada situació.

Aplica actituds i comportaments professionals del sector de l'hoteleria en situacions de comunicació, seguint les convencions internacionals.

UF 1: segona llengua estrangera.

MP12 Formació i orientació laboral

Hores: 66

ECTS: 5

Selecciona oportunitats d'ocupació, identificant les diferents possibilitats d'inserció i les alternatives d'aprenentatge al llarg de la vida.

Aplica les estratègies del treball en equip, valorant-ne l'eficàcia i eficiència per assolir els objectius de l'organització.

Exerceix els drets i compleix les obligacions que es deriven de les relacions laborals, reconeixent-les en els diferents contractes de treball.

Determina l'acció protectora del sistema de la Seguretat Social davant de les diferents contingències cobertes, identificant les diferents classes de prestacions.

Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Participa en l'elaboració d'un pla de prevenció de riscos en una petita empresa, identificant les responsabilitats de tots els agents implicats.

Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral del tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

UF 1: incorporació al treball.

UF 2: prevenció de riscos laborals.

MP13 Empresa i iniciativa emprenedora

Hores: 66

ECTS: 4

Reconeix les capacitats associades a la iniciativa emprenedora, analitzant els requeriments derivats dels llocs de treball i de les activitats empresarials.

Defineix l'oportunitat de creació d'una microempresa, valorant l'impacte sobre l'entorn d'actuació i incorporant valors ètics.

Realitza activitats per a la constitució i posada en marxa d'una microempresa del sector de la restauració, seleccionant la forma jurídica i identificant-ne les obligacions legals associades.

Realitza activitats de gestió administrativa i financera d'una microempresa del sector de la restauració, identificant-ne les obligacions comptables i fiscals principals i coneixent-ne la documentació.

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora

MP14 Projecte de direcció de serveis en restauració

Hores: 264

ECTS: 5

Identifica necessitats del sector productiu relacionant-les amb projectes tipus que les puguin satisfer.

Dissenya projectes relacionats amb les competències expressades en el títol, incloent-hi i desenvolupant-hi les fases que el componen.

Planifica la implementació o execució del projecte, determinant el pla d'intervenció i la documentació associada.

Defineix els procediments per al seguiment i control en l'execució del projecte, justificant la selecció de variables i els instruments emprats.

UF 1: projecte de direcció de serveis en restauració

MP15 Formació en centres de treball

Hores: 416

ECTS: 22

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o servei, relacionant-les amb les activitats que realitza.

Desenvolupa actituds ètiques i laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de treball i els procediments establerts pel centre de treball.

Realitza les activitats formatives de referència seguint els protocols establerts pel centre de treball.