



Direcció de serveis en restauració

Grau superior > dual

Gràcia Barcelona

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

Control de proveïment de matèries primeres	66 hores
Processos de serveis en bars i cafeteries	165 hores
Processos de serveis en restaurants	198 hores
Sommelieria	99 hores
Planificació de serveis i esdeveniments de restauració	99 hores
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	66 hores
Gastronomia i nutrició	66 hores
Gestió administrativa i comercial en la restauració	99 hores
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	66 hores
Anglès	132 hores
Segona llengua estrangera	132 hores
Formació i orientació laboral	66 hores
Empresa i iniciativa emprenedora	66 hores
Projecte de direcció de serveis de restauració	231 hores
	33 hores
Formació en centres de treball	416 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; «maître»; cap de sala; encarregat o encarregada de bar i cafeteria; cap de banquets; cap d'operacions de càtering; sommelier; responsable de compra de begudes i encarregat o encarregada d'economat i celler.

