

## FICHA 02

# OFERTA FORMATIVA FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERIA Y TURISMO

OFERTA FORMATIVA EN TOSTELERÍA Y TURISMO.  
¿QUÉ PERFILES PROFESIONALES PUEDO ENCONTRAR?



## CONTENIDOS

Contextualización Familia Profesional de Hostelería y Turismo.

Descripción de los ciclos formativos de la familia profesional de hostelería y turismo.

## INTRODUCCIÓN

### NIVELES DE LOS CICLOS FORMATIVOS.

Hay tres niveles en los ciclos de formación profesional:

**Ciclo Formativo Grado Básico.** Estos ciclos formativos permiten al alumnado iniciarse en el aprendizaje de un oficio. Los titulados alcanzan un perfil profesional de ayudante o auxiliar.

**Ciclo Formativo Grado Medio.** Los ciclos de grado medio otorgan el título de técnico en una profesión concreta y cualifican para su desarrollo de forma autónoma.

**Ciclo Formativo Grado Superior.** Los ciclos de grado superior otorgan el título de técnico superior en una profesión concreta y cualifican para su desarrollo de forma autónoma con el dominio de distintas técnicas con responsabilidad de coordinación y supervisión de trabajos técnicos y especializados.

**Cursos de Especialización.** Los cursos de especialización con acceso desde un CGM son conducentes al título de Especialista y aquellos a los que se accede tras titular en un CGS son conducentes a la obtención del título de Máster en formación profesional. Los cursos permiten adquirir competencias específicas relacionadas con el sector de ocupación y cualifica para su desarrollo, coordinación y supervisión.

### FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO.

La familia profesional agrupa las actividades productivas de:

- **Alojamiento.** Actividades vinculadas a la prestación de servicios en hoteles, hostales, pensiones, apartamentos turísticos y alojamientos rurales.
- **Restauración.** Actividades relacionadas con la provisión y el servicio de comidas y bebidas en restaurantes, bares, cafeterías, pubs, catering, etc.
- **Turismo.** Actividades relacionadas con el turismo y el tiempo libre en parques de ocio, turismo deportivo, organización de eventos, convenciones, ferias, etc.

## ESTRUCTURA DE UN CICLO FORMATIVO EN EL SISTEMA DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Los ciclos formativos se estructuran de la siguiente forma:

- **Duración:**
  - ✓ Ciclo Grado Básico: 2 cursos. 2.000 horas.
  - ✓ Ciclos Grado Medio y Superior: 2 o 3 cursos. Mínimo 2.000 horas.
  - ✓ Cursos de Especialización: 1 curso. Entre 300 y 900 horas.
- **Módulos Profesionales:** Son las asignaturas que componen el ciclo formativo. Hay distintos tipos de módulos profesionales:
  - ✓ Módulos profesionales asociados a estándares de competencia. Abordan los conocimientos y habilidades necesarios para el desarrollo profesional.
  - ✓ Módulos profesionales de habilidades y capacidades transversales, asociados a la orientación laboral y el emprendimiento, pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional.
  - ✓ Módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT). Prácticas profesionales para la aplicación de los conocimientos y habilidades adquiridas.
  - ✓ Proyecto intermodular. Debe servir para integrar los conocimientos de los módulos profesionales que configuran el ciclo formativo, con especial atención a los elementos de búsqueda de información, innovación, investigación aplicada y emprendimiento.
- **Estructura de los Módulos Profesionales:** Los módulos se conforman con tres elementos que definen que tienen que saber hacer los alumnos, como se verifica que lo han conseguido y que hay que impartirles para que lo aprendan:
  - ✓ **Resultados de Aprendizaje.** Cada módulo profesional tiene sus propios resultados de aprendizaje (RA), que deben “saber hacer” los alumnos.
  - ✓ **Criterios de Evaluación (CE).** Definen como verificar si se han alcanzado los resultados de aprendizaje.
  - ✓ **Contenidos.** Son las materias que hay que impartir para que el alumnado pueda alcanzar los RA.

### **DESCRIPCIÓN DE LOS CICLOS FORMATIVOS.**

En la presente Ficha se presentan los ciclos formativos relacionados con el área productiva de la Restauración.

En cada uno de los ciclos formativos descritos se aporta la información básica:

- Nombre del ciclo formativo.
- Nivel del ciclo formativo.
- Edad mínima de acceso al ciclo formativo.
- Formación necesaria para acceder al ciclo formativo.
- Ocupaciones para las que cualifica el ciclo formativo.
- Competencias profesionales vinculadas al ciclo formativo.
- Módulos profesionales y sus contenidos.
- Observaciones de interés de cada ciclo formativo.





CICLO DE GRADO BÁSICO		TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTERERÍA	
ALUMNADO	EDAD: 15/17 AÑOS	Formación de acceso: sin titulación previa	
MODULOS PROFESIONALES		HORAS	CONTENIDOS
3007 Procesos básicos de panadería		245	Elaboración de diferentes tipos de panes utilizando maquinaria y materias primas. Técnicas de cocción. Fases de elaboración. Técnicas de conservación y envasado. Elaboración de rellenos, decoración de productos de bollería, cremas y coberturas, materias primas, maquinaria, elaboración, características, formulación. Limpieza y normas higiénico-sanitarias.
3017 Procesos básicos de pastelería		405	Conservación y regeneración de géneros crudos y elaborados. Preparación de masas, pastas y cremas dulces y saladas de pastelería. Preparación de jarabes, confituras, gelatinas, chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones. Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
3026 Dispensación en panadería y pastelería		165	Montaje de expositores, elementos atractivos y de animación en puntos destinados a la venta de productos de panadería y pastelería. Colocación de productos de panadería y pastelería en mostradores, escaparates y expositores. Colocación de etiquetas, dispositivos de seguridad y dispensación de los productos de panadería y pastelería.
3005 Atención al cliente		80	Atención al cliente. Venta de productos y servicios, el vendedor, actuaciones, técnicas de venta. Información al cliente, roles, tipología, necesidades y objeciones del cliente. documentación. Tratamiento de reclamaciones, técnicas, documentación y herramientas informáticas. Ley de Ordenación del Comercio Minorista.
3133 Operaciones auxiliares en la industria alimentaria		195	Control, recepción y preparación de materias primas. Envasado, acondicionado, empacado y embalaje de productos alimentarios.
3009 Ciencias aplicadas I		160	Contenidos de los módulos de bloques comunes.
3042 Ciencias aplicadas II		160	
3011 Comunicación y sociedad I		160	
3012 Comunicación y sociedad II		190	
3153 Formación en Centros de Trabajo		240	Operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros. Preparación de masas de panadería, bollería y pastelería dulce y salada. Colocación de elementos de animación en los puntos de venta y reposición productos. Atención al cliente: ventas, cobros y devoluciones. Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental. Relaciones profesionales adecuadas.

OCUPACIONES	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auxiliar de panadería y bollería</li> <li>• Auxiliar de pastelería</li> <li>• Auxiliar de almacén de pastelería</li> <li>• Empleado de establecimiento de pastelería</li> <li>• Auxiliar de almacén</li> <li>• Auxiliar de venta</li> </ul>	<p>Es una formación profesional y obligatoria para alumnos de entre 15 y 17 años que no han finalizado la ESO y quieren seguir formándose. El alumnado adquiere competencias básicas en la elaboración de pan y pastelería y la gestión de almacenes. En una formación de nivel básico por lo que los profesionales se preparan para trabajar como auxiliares.</p>
COMPETENCIAS PROFESIONALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas.</li> <li>• Preparar la zona de trabajo y suministrar las materias primas requeridas.</li> <li>• Reponer, siguiendo instrucciones, géneros y materias primas.</li> <li>• Regenerar productos conservados de panadería y pastelería.</li> <li>• Realizar preelaboraciones y elaboraciones complejas.</li> <li>• Conservar preelaboraciones y elaboraciones utilizando distintos métodos.</li> <li>• Envasar, embalar y etiquetar y colocar dispositivos de seguridad.</li> <li>• Presentar de forma atractiva los utilizando criterios comerciales.</li> <li>• Atender a clientes.</li> <li>• Comunicar al superior las disfunciones y anomalías observadas.</li> <li>• Resolver problemas predecibles.</li> <li>• Actuar de forma saludable en distintos contextos.</li> <li>• Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje</li> <li>• Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural.</li> <li>• Comunicarse con claridad, precisión y fluidez.</li> <li>• Comunicarse con recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.</li> <li>• Realizar explicaciones sencillas.</li> <li>• Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios.</li> <li>• Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad.</li> <li>• Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia.</li> <li>• Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral.</li> <li>• Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño.</li> <li>• Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad.</li> <li>• Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas.</li> </ul>

CICLO DE GRADO BÁSICO		TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTERERÍA	
ALUMNADO	EDAD: 15/17 AÑOS	Formación de acceso: sin titulación previa	
MODULOS PROFESIONALES	HORAS	CONTENIDOS	
3007 Procesos básicos de panadería	245	Elaboración de diferentes tipos de panes utilizando maquinaria y materias primas. Técnicas de cocción. Fases de elaboración. Técnicas de conservación y envasado. Elaboración de rellenos, decoración de productos de bollería, cremas y coberturas, materias primas, maquinaria, elaboración, características, formulación. Limpieza y normas higiénico-sanitarias.	
3017 Procesos básicos de pastelería	405	Conservación y regeneración de géneros crudos y elaborados. Preparación de masas, pastas y cremas dulces y saladas de pastelería. Preparación de jarabes, confituras, gelatinas, chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones. Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.	
3026 Dispensación en panadería y pastelería	165	Montaje de expositores, elementos atractivos y de animación en puntos destinados a la venta de productos de panadería y pastelería. Colocación de productos de panadería y pastelería en mostradores, escaparates y expositores. Colocación de etiquetas, dispositivos de seguridad y dispensación de los productos de panadería y pastelería.	
3005 Atención al cliente	80	Atención al cliente. Venta de productos y servicios, el vendedor, actuaciones, técnicas de venta. Información al cliente, roles, tipología, necesidades y objeciones del cliente. documentación. Tratamiento de reclamaciones, técnicas, documentación y herramientas informáticas. Ley de Ordenación del Comercio Minorista.	
3133 Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	195	Control, recepción y preparación de materias primas. Envasado, acondicionado, empacado y embalaje de productos alimentarios.	
3009 Ciencias aplicadas I	160	Contenidos de los módulos de bloques comunes.	
3042 Ciencias aplicadas II	160		
3011 Comunicación y sociedad I	160		
3012 Comunicación y sociedad II	190		



3153 Formación en Centros de Trabajo	240	Operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros. Preparación de masas de panadería, bollería y pastelería dulce y salada. Colocación de elementos de animación en los puntos de venta y reposición productos. Atención al cliente: ventas, cobros y devoluciones. Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental. Relaciones profesionales adecuadas.
OCUPACIONES		OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auxiliar de panadería y bollería</li> <li>• Auxiliar de pastelería</li> <li>• Auxiliar de almacén de pastelería</li> <li>• Empleado de establecimiento de pastelería</li> <li>• Auxiliar de almacén</li> <li>• Auxiliar de venta</li> </ul>		Es una formación profesional y obligatoria para alumnos de entre 15 y 17 años que no han finalizado la ESO y quieren seguir formándose. El alumnado adquiere competencias básicas en la elaboración de pan y pastelería y la gestión de almacenes. En una formación de nivel básico por lo que los profesionales se preparan para trabajar como auxiliares.
COMPETENCIAS PROFESIONALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas.</li> <li>• Preparar la zona de trabajo y suministrar las materias primas requeridas.</li> <li>• Reponer, siguiendo instrucciones, géneros y materias primas.</li> <li>• Regenerar productos conservados de panadería y pastelería.</li> <li>• Realizar preelaboraciones y elaboraciones complejas.</li> <li>• Conservar preelaboraciones y elaboraciones utilizando distintos métodos.</li> <li>• Envasar, embalar y etiquetar y colocar dispositivos de seguridad.</li> <li>• Presentar de forma atractiva los utilizando criterios comerciales.</li> <li>• Atender a clientes.</li> <li>• Comunicar al superior las disfunciones y anomalías observadas.</li> <li>• Resolver problemas predecibles.</li> <li>• Actuar de forma saludable en distintos contextos.</li> <li>• Valorar actuaciones encaminadas a la conservación del medio ambiente.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obtener y comunicar información destinada al autoaprendizaje</li> <li>• Actuar con respeto y sensibilidad hacia la diversidad cultural.</li> <li>• Comunicarse con claridad, precisión y fluidez.</li> <li>• Comunicarse con recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.</li> <li>• Realizar explicaciones sencillas.</li> <li>• Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios.</li> <li>• Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad.</li> <li>• Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia.</li> <li>• Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral.</li> <li>• Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño.</li> <li>• Actuar con espíritu emprendedor, iniciativa personal y responsabilidad.</li> <li>• Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas.</li> </ul>

CICLO DE GRADO MEDIO		TÍTULO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA
ALUMNADO	EDAD: >16 AÑOS	Formación de acceso: ESO / CICLO GRADO BÁSICO / PRUEBA DE ACCESO
MODULOS PROFESIONALES	HORAS	CONTENIDOS
0046 Praelaboración y conservación de alimentos	320	Recepción, acopio y distribución de materias primas. Preparación, descripción, clasificación, ubicación, distribución y mantenimiento de máquinas. Configuración de circuitos, espacios y zonas de la cocina. Principios generales de higiene. Praelaboración, limpieza, preparaciones, regeneración, conservación de materias primas.
0047 Técnicas culinarias	320	Técnicas de cocción. Confección de elaboraciones básicas. Procedimientos de ejecución. Preparación, decoración, acabados y presentación de las diversas elaboraciones. Desarrollo de los servicios de cocina.
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	230	Preparación de equipos de elaboración. Productos alternativos. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones. Decoración de productos de panadería y repostería. Manejo de útiles y materiales específicos
0049 Formación y Orientación Laboral	90	Búsqueda activa de empleo. Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales. Establecimiento de objetivos laborales. Proceso de búsqueda de empleo. Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Gestión del conflicto y equipos de trabajo. Contrato de trabajo. Seguridad Social, Empleo y Desempleo. Evaluación de riesgos profesionales. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa
0045 Ofertas gastronómicas	85	Organización, descripción y clasificación de empresas de restauración. Concepto e historia de la gastronomía. Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos. Determinación de ofertas gastronómicas y cálculo de sus costes.
0048 Productos culinarios	240	Organización de los procesos productivos. Elaboración de productos culinarios. Cocinas territoriales. Elaboración de productos culinarios. Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Valoración, experimentación, realización de recetas. Nuevas tecnologías y técnicas culinarias. Elaboración de platos con necesidades alimenticias.
0028 Postres en restauración	195	Organización de las tareas de elaboración de postres y documentación asociada. Elaboración de postres a base de frutas, lácteos, fritos o de sartén y semifríos. Presentación y emplatado.

0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	60	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Mantenimiento y aplicación de Buenas Prácticas Higiénicas y manipulación de alimentos. Aplicación de sistemas de autocontrol. Gestión de la calidad. Utilización de recursos eficazmente. Recogida selectiva de residuos. Legislación ambiental.
0050 Empresa e iniciativa emprendedora	60	Innovación y desarrollo económico. Factores claves de los emprendedores. Funciones básicas, creación y puesta en marcha de la empresa. Concepto de contabilidad y nociones básicas.
0051 Formación en Centros de Trabajo	400	Estructura y organización empresarial. Aplicación de hábitos éticos y laborales. Realización de operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. Preparación de batería, maquinaria y herramientas. Limpieza, técnicas, procedimientos, preparación, conservación de materias primas. Normas de seguridad.
OCUPACIONES		OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jefe de Partida</li> <li>• Cocinero</li> <li>• Empleado de Economato</li> </ul>		El alumnado de los CGM puede ser menor de edad. Para acceder deben haber titulado en la ESO o en un Ciclo de Grado Básico. En el CGM de Cocina y Gastronomía el alumnado adquiere competencias profesionales relacionadas con la elaboración de pastelería, cocina nacional y cocina internacional.
COMPETENCIAS PROFESIONALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboraciones culinarias</li> <li>• Procesos de preelaboración y regeneración para la elaboración de las materias primas.</li> <li>• Decoración y terminación de elaboraciones.</li> <li>• Procesos de envasado y conservación</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar las necesidades para la producción en la cocina. Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.</li> <li>• Preparar el lugar de trabajo, espacios, maquinaria, útiles y herramientas.</li> <li>• Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.</li> </ul>

CICLO DE GRADO MEDIO		TÍTULO DE TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
ALUMNADO	EDAD: >16 AÑOS	Formación de acceso: ESO / CICLO GRADO BÁSICO / PRUEBA DE ACCESO
MODULOS PROFESIONALES	HORAS	CONTENIDOS
0150 Operaciones básicas en bar-cafetería	280	Recepción, descripción, variedades, características, clasificaciones y aplicaciones de materias primas. Categorías comerciales y etiquetados. Descripción y características del economato y bodega. Operaciones en la recepción de géneros. Clasificación y distribución de mercancías. Acopio, procedimientos, preparación, aprovisionamiento, documentación de materias primas y equipos. Descripción, clasificación y características de maquinaria, materiales y mobiliario. Realización de actividades de montaje. Preparación de bebidas calientes, batidos, zumos. Servicio de bebidas alcohólicas. Técnicas de servicio de aperitivos y cervezas. Operaciones, procedimientos de post-servicio. Control y reposición. Análisis y detección de necesidades.
0151 Operaciones básicas en restaurante	280	Preparación de material, equipos y mobiliario. Tipología de servicios en el área de restaurante. Descripción y características. Tipos y métodos de servicio de alimentos. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala. Ejecución de las operaciones de post-servicio y cierre de las áreas de sala. Adecuación de las áreas al siguiente servicio. Control y valoración de resultados.
0152 Servicios en bar-cafetería	170	Atención al cliente en bar-cafetería. Servicio de bebidas alcohólicas, excepto vino. Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas. Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería. Maquinaria, batería, útiles y herramientas específicos, procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento. Procedimientos de conservación y regeneración de alimentos. Descripción y aplicación de técnicas y procedimientos culinarios. Realización de la facturación y el cobro de los servicios y cierre de caja. Aplicaciones informáticas.
0153 Servicios en restaurante y eventos especiales	215	Atención al cliente en mesa y servicios especiales. Servicio de elaboraciones culinarias. Elaboración de platos a la vista del cliente. Realización de trinchados, racionados y desespinaados de productos y elaboraciones culinarias.
0154 El vino y su servicio	100	Recepción y almacenaje del vino. Condiciones de conservación. Condiciones de espacios. El libro de bodega. Previsiones de consumo, reposición. Rotación de stock. Identificación de vinos. Realización de catas sencillas, metodología, herramientas, análisis sensorial, vocabulario. Maridaje y platos. Servicio de vinos.

0045 Ofertas gastronómicas	95	Organización, descripción, caracterización y clasificación de las empresas de restauración. Tipos de establecimientos. Áreas o departamentos. Funciones y distribución de tareas. Relaciones interdepartamentales. Valoración de las aptitudes y actitudes. Tendencias. Concepto e historia. Cocinas territoriales. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales. Definición, composición, clasificación de alimentos. Nutrientes, necesidades, dietas. Determinación de ofertas gastronómicas. Ofertas básicas. Costes, descripción y clases.
0155 Técnicas de comunicación en restauración	65	El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen. Roles, objetivos y relación cliente – profesional. Técnicas de venta en restauración. Concepto y Componentes. Tratamiento y normas de cortesía. El vendedor. Aplicación del protocolo en restauración, definición, tipos, documentación y sistemas. Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias.
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Legislación y requisitos. Tratamientos DDD. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas, normativa. Guías y aplicación de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH). Enfermedades, medios de protección, vestimenta. Normativa general de manipulación de alimentos. Aplicación de sistemas de autocontrol, gestión de calidad, medidas de control. Puntos críticos de control.
0156 Inglés	160	Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos. Terminología específica del sector de la restauración. Ideas principales y secundarias.
0157 Formación y orientación laboral de Trabajo	90	Búsqueda activa de empleo. Autoempleo. Gestión del conflicto y equipos de trabajo. Contrato de trabajo, modalidades, derechos, deberes y condiciones. Evaluación de riesgos profesionales. Planificación y aplicación de la prevención de riesgos.
0158 Empresa e iniciativa emprendedora	60	Innovación y desarrollo económico. La cultura emprendedora como necesidad social. Plan de empresa. Buenas prácticas. La empresa y su entorno. Creación y puesta en marcha de una empresa. Función administrativa.
0159 Formación en centros de trabajo	420	Identificación de la estructura y organización empresarial, actividad, organigrama, procedimientos...Recursos humanos en la empresa. Sistema de calidad y seguridad. Aplicación de hábitos éticos y laborales, actitudes, jerarquía y documentación. Operaciones de recepción de materias primas y preparación y montaje de equipos en bar-cafetería y restaurante. Prevención de riesgos. Ejecución de operaciones de servicio. Comunicación con el cliente. cumplimiento de la normativa, vestimenta de trabajo, buenas prácticas, medios de protección, sistemas de gestión de residuos. Eficiencia energética.

OCUPACIONES	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Camarero de bar-cafetería o restaurante</li> <li>• Jefe de rango</li> <li>• Empleado de Economato</li> <li>• Barman</li> <li>• Ayudante de sumiller</li> <li>• Auxiliar de servicios en medios de transporte</li> </ul>	<p>El alumnado de los CGM puede ser menor de edad. Para acceder deben haber titulado en la ESO o en un Ciclo de Grado Básico. En el CGM de Servicios de Restauración el alumnado recibe formación para desarrollarse en el servicio de sala, en barra y en la preparación y servicio de eventos.</p>
COMPETENCIAS PROFESIONALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>• Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto.</li> <li>• Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio.</li> <li>• Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro.</li> <li>• Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.</li> <li>• Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.</li> <li>• Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.</li> <li>• Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.</li> <li>•</li> </ul>

CICLO DE GRADO SUPERIOR		TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
ALUMNADO	EDAD: > 18 AÑOS	Formación de acceso: CICLO GRADO MEDIO / BACHILLERATO / PRUEBA DE ACCESO
MODULOS PROFESIONALES	HORAS	CONTENIDOS
0496 Control del aprovisionamiento de materias primas	65	Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones. Categorías, etiquetado. Recepción y almacenamiento. Control de consumos y existencias. Aplicaciones informáticas.
0509 Procesos de servicios en bar-cafetería	235	Determinación de tipos de servicios. Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios. Selección de bebidas. Preparación y servicio de bebidas. Preparación y servicio de alimentos en bares-cafeterías.
0510 Procesos de servicios en restaurante	290	Determinación de tipos de servicios. Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios. Reconocimiento de técnicas de comunicación y venta. Realización de operaciones de atención al cliente y servicio. Realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal. Realización de operaciones de facturación y cobro.
0511 Sumillería	110	Selección de vinos, historia, factores, caracterización, definición y composición. Enología. Fermentación, clasificación y geografía. Gestión y control de la bodega. Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa. Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas. Realización de catas de vinos y otras bebidas. Control del servicio de vinos y otras bebidas.
0512 Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	110	Asesoramiento en el diseño de instalaciones. Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración. Organización del servicio. Dirección de servicios. Aplicación del protocolo.
0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	95	Identificación de los sistemas de gestión de la calidad. Control de la aplicación de las normas de calidad. Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Verificación de buenas prácticas higiénicas. Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos. Aplicación de sistemas de autocontrol.
0502 Gastronomía y nutrición	55	Identificación de tendencias gastronómicas. Gastronomía española e internacional. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos. Aplicación de principios básicos de dietética.

Ficha 2. Oferta formativa familia profesional Hostelería y Turismo

0503 Gestión administrativa y comercial en restauración	70	Análisis de las estructuras organizativas. Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera. Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato. Evaluación de la situación empresarial y del mercado. Elaboración del plan de comercialización. Diseño de ofertas gastronómicas.
0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	65	Determinación de puestos de trabajo. Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa. Colaboración en la selección del personal. Integración del personal en la empresa de restauración. Dirección de equipos.
0179 Inglés	90	Análisis de mensajes orales. Interpretación de mensajes escritos. Producción de mensajes orales. Emisión de textos escritos. Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa).
0180 Segunda lengua extranjera (Francés)	90	Reconocimiento de mensajes orales. Interpretación de mensajes escritos. Producción de mensajes orales. Elaboración de textos escritos. Aplicación de actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación.
0513 Proyecto de Dirección en servicios en restauración	40	Identificación de necesidades del sector productivo y de la organización de la empresa. Diseño de proyectos relacionados con el sector. Planificación de la ejecución del proyecto. Definición de procedimientos de control y evaluación de la ejecución del proyecto.
0514 Formación y orientación laboral	90	Búsqueda activa de empleo. Gestión del conflicto y equipos de trabajo. Contrato de trabajo. Seguridad Social, Empleo y Desempleo. Evaluación de riesgos profesionales. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.
0515 Empresa e iniciativa emprendedora	60	Iniciativa emprendedora, innovación y desarrollo económico. La empresa y su entorno. Creación y puesta en marcha de una empresa. Función administrativa.
0516 Formación en centros de trabajo	400	Identificación de la estructura y organización empresarial. Aplicación de hábitos éticos y laborales. Ejecución de procesos de servicios de restaurante y bar. Actividades de control y servicio de vinos y bebidas. Planificación y dirección de servicios.



OCUPACIONES	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Director de alimentos y bebidas</li> <li>• Supervisor de restauración moderna</li> <li>• Maître</li> <li>• Jefe de Sala</li> <li>• Encargado de bar-cafetería</li> <li>• Jefe de banquetes</li> <li>• Jefe de operaciones de catering</li> <li>• Sumiller</li> <li>• Responsable de compra de bebidas</li> <li>• Encargado de economato y bodega</li> </ul>	<p>El alumnado de los CGS es mayor de edad o está a punto de serlo. Para acceder debe haber titulado en bachillerato o en un Ciclo de Grado Medio.</p> <p>En el CGS de Dirección de Servicios de Restauración se capacita al alumnado para la dirección de un establecimiento hostelero, abordando la gestión de recursos humanos, seguridad alimentaria, gestión de calidad, diseño de la oferta gastronómica y organización del establecimiento en general.</p>
COMPETENCIAS PROFESIONALES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definir los productos y servicios.</li> <li>• Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios.</li> <li>• Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas.</li> <li>• Programar actividades y organizar recursos.</li> <li>• Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.</li> <li>• Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas.</li> <li>• Cumplimentar la documentación administrativa.</li> <li>• Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes.</li> </ul>

CICLO DE GRADO SUPERIOR		TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA
ALUMNADO	EDAD: > 18 AÑOS	Formación de acceso: CICLO GRADO MEDIO / BACHILLERATO / PRUEBA DE ACCESO
MODULOS PROFESIONALES	HORAS	CONTENIDOS
0496 Control del aprovisionamiento de materias primas	65	Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones. Recepción de materias primas, funciones, fases, equipos, transporte, almacenamiento y documentación. Control de consumos y existencias. Aplicaciones informáticas.
0497 Procesos de preelaboración y conservación en cocina	265	Preparación de las zonas de producción, equipos, distribución, ubicación, procedimientos, limpieza, mantenimiento, baterías, herramientas. Aprovisionamiento interno. Procedimientos de acopio. Documentos de control, procedimientos de distribución. Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación. Regeneración de materias primas. Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina.
0498 Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	140	Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres, instalaciones, equipos, baterías, herramientas. Aprovisionamiento. Realización de masas, pastas y otras elaboraciones, vocabulario, transformaciones, técnicas y operaciones básicas. Elaboración, presentación, descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones, decoración y conservación de postres.
0499 Procesos de elaboración culinaria	265	Organización de los procesos de elaboración culinaria, ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis. Diferentes tipos de empresas. Documentación, organización de procesos, protocolos de actuación. Aplicación de técnicas de cocción, análisis, procedimientos, tipología. Principales anomalías, causas y posibles medidas correctoras. Elaboración de productos culinarios, descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones. Valoración de costes. Realización de acabados y presentaciones. Desarrollo del servicio en cocina, tareas, documentación, coordinación, protocolos, ejecución, valoración. Quejas y reclamaciones.
0500 Gestión de la producción en cocina	170	Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis. Cocina tradicional, cocina de colectividades, cocina central, hot filling, línea fría (cook & chill), línea caliente, cocina 45, cocina satélite, otros. Sistemas de distribución, y servicio. Clases de consumo Distribución. Métodos de cocinado. Normativa. Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos, normativas, nuevas tecnologías. Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina. Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina. Control de consumos.

0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	95	<p>Identificación de los sistemas de gestión de la calidad. Control de la aplicación de las normas de calidad. Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Verificación de buenas prácticas higiénicas. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos. Aplicación de sistemas de autocontrol.</p>
0502 Gastronomía y nutrición	55	<p>Identificación de tendencias gastronómicas. Concepto. Origen del vocablo. Eventos, distinciones gastronómicas, evolución y tendencias. Gastronomía española e internacional, cultura, productos, elaboraciones. Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos, conceptos, grupos, pirámide, hábitos saludables. Nutrientes. Definición, clases y funciones. Aplicación de principios básicos de dietética, concepto y finalidad.</p>
503 Gestión administrativa y comercial en restauración	70	<p>Análisis de las estructuras organizativas, normativa, objetivos, etapas, modelos. Diseño de organigrama. Gestión de la documentación administrativa, económica y financiera. Elaboración de presupuestos del área o establecimiento y gestión económica del economato. Evaluación de la situación empresarial y del mercado. Elaboración del plan de comercialización. Diseño de ofertas gastronómicas.</p>
0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	65	<p>Determinación de puestos de trabajo, planificación, previsión de persona, definición de puestos, responsabilidad, funciones y tareas. Planificación del personal dependiente a la estructura organizativa. Colaboración en la selección del personal, técnicas de selección, sistemas de reclutamiento, fuentes, currículum, solicitud y preselección. Integración del personal en la empresa de restauración. Motivación, principios y técnicas. Dirección de equipos, leyes básicas, funciones, sistemas de organización, estrategias y liderazgo. Técnicas de reuniones.</p>
0179 Inglés	90	<p>Análisis de mensajes orales, estrategias para comprender. Terminología específica del sector. Recursos gramaticales. Interpretación de mensajes escritos. Comprensión, soportes telemáticos, terminología. Errores frecuentes. Recursos gramaticales. Producción de mensajes orales, terminología, expresiones y recursos. Fonética. Marcadores lingüísticos. Discurso oral. Emisión de textos escritos, composición, expresión, currículum y soportes telemáticos. Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado, consecuencia. Elementos gráficos. Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa)</p>

## Ficha 2. Oferta formativa familia profesional Hostelería y Turismo

0505 Proyecto de Dirección en Cocina	40	Identificación de necesidades del sector productivo y de la organización de la empresa, tendencias del sector, procedimiento de trabajo, determinación de las relaciones laborales, convenio colectivo. sistema de calidad. Diseño de proyectos relacionados. Planificación de la ejecución del proyecto. Definición de procedimientos de control y evaluación de la ejecución del proyecto.
0514 Formación y orientación laboral	90	Búsqueda activa de empleo. Gestión del conflicto y equipos de trabajo. Contrato de trabajo. Seguridad Social, Empleo y Desempleo. Evaluación de riesgos profesionales. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.
0515 Empresa e iniciativa emprendedora	60	Iniciativa emprendedora, innovación y desarrollo económico. La empresa y su entorno. Creación y puesta en marcha de una empresa. Función administrativa.
0508 Formación en Centros de Trabajo	400	Identificación de la estructura y organización empresarial. Aplicación de hábitos éticos y laborales. Control de aprovisionamiento de mercancías. Realización de procesos de elaboración culinaria. Organización de la producción y el control de la producción y el servicio. Cumplimiento de los criterios de calidad, seguridad e higiene
OCUPACIONES		OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Director de alimentos y bebidas</li> <li>Director de cocina</li> <li>Jefe de producción en cocina</li> <li>Jefe de cocina</li> <li>Segundo jefe de cocina</li> <li>Jefe de operaciones de catering</li> <li>Jefe de partida</li> <li>Cocinero</li> <li>Encargado de economato y bodega</li> </ul>		<p>El alumnado de los CGS es mayor de edad o está a punto de serlo. Para acceder debe haber titulado en bachillerato o en un Ciclo de Grado Medio.</p> <p>En el CGS de Dirección de Cocina el alumnado se prepara para dirigir y organizar la producción culinaria, desde el aprovisionamiento, a las pre-elaboraciones, elaboraciones y montaje y decoración de platos, tanto en pastelería como en elaboraciones saladas.</p>
COMPETENCIAS PROFESIONALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Definir los productos teniendo en cuenta los parámetros del proyecto.</li> <li>Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios.</li> <li>Determinar la oferta de productos culinarios.</li> <li>Programar actividades y organizar recursos.</li> <li>Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.</li> <li>Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración para su posterior utilización.</li> <li>Organizar la realización de las elaboraciones culinarias.</li> <li>Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones.</li> <li>Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros.</li> </ul>