TÍTULO: TÉCNICO SUPERIOR EN RESTAURACIÓN

Módulos Profesionales (Curso 1º)	Bloques Temáticos	Horas	
		Semanal	Total
1. Procesos de cocina	- Maquinaria, equipos y utensilios para la producción culinaria. - Materias primas. - Dietética y nutrición. - Gestión de almacén, economato y bodega. - Conceptos básicos de organización de la producción. - Preelaboración de productos. - Terminología utilizada en la producción culinaria. - Técnicas de cocina. - Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. - Elaboraciones culinarias. - Decoración y presentación de elaboraciones. - Elaboraciones ante el comensal. - Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos. - Control de la calidad en cocinas. - Cocinas territoriales. - Información gastronómica. - Seguridad y prevención en las zonas de producción culinaria.	11	352
3. Procesos de servicio	- Mobiliario y equipos del área de consumo de alimentos y bebidas. - Bebidas no alcohólicas. - Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores. - Vino y restauración. - Coctelería. - Atención al cliente y venta de servicios de restauración. - Organización del servicio. - Facturación y cobro. - Control de calidad de servicio.	10	320
4. Administración de establecimientos de restauración	- Introducción a la teoría de empresa. - Estructura organizativa y funcional de las empresas de restauración. La planificación. - Técnicas de programación y control de tiempos. - Control presupuestario. - Gestión de la restauración. - Gestión y control de almacenes de alimentos y bebidas. - Sistemas de financiación. - Tipos de inversión. - Gestión de la calidad.	6	192
6. Lengua extranjera	- Uso de la lengua oral (en contextos profesionales). - Uso de la lengua escrita. - Aspectos socioculturales más significativos de los países de la lengua extranjera	3	96

Módulos Profesionales (Curso 2º)	Bloques Temáticos	Horas	
		Semanal	Total
2. Procesos de pastelería y panadería	- Maquinaria, equipos y utensilios para la producción en obradores de pastelería e industrias de panadería. - Esencias, colorantes, gasificantes, conservantes, aditivos y coadyuvantes para panadería y pastelería. - Organización en la producción. - Técnicas básicas de pastelería. - Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para pastelería y panadería. - El pan y la panadería. - Elaboraciones de pastelería salada. - Decoración de productos de pastelería y panadería. - Necesidades de conservación, envasado, rotulación y etiquetado de productos de pastelería/panadería. - Control de la calidad en unidades de producción de panadería y pastelería. - Pastelería y repostería regional. - Elaboraciones y productos de pastelería y repostería. - Tendencias de la pastelería actual	8	176
5. Marketing de restauración	- Subsector de restauración. - Subsector de industrias de panadería y de pastelería artesanal. - Tendencias alimentarias y composición de ofertas gastronómicas. - Marketing de productos y de servicios. - Análisis del mercado de restauración. - Plan estratégico. - Marketing mix. - Marketing interno. - La “servucción”. - La carta: útil de ventas y de gestión. - Aspecto físico de las ofertas gastronómicas.	7	154
7. Relaciones en el entorno de trabajo	- La comunicación en la empresa. - Negociación. - Solución de problemas y toma de decisiones. - Estilos de mando. - Conducción/dirección de equipos de trabajo. - La motivación en el entorno laboral.	3	66
8. Formación y orientación laboral	- Salud laboral. - Legislación y relaciones laborales. - Orientación e inserción socio-laboral. - Principios de economía. - Economía y organización de la empresa.	3	66
9. Proyecto integrado	- Elaboración de menús, cartas y ofertas gastronómicas. - Realización de operaciones de aprovisionamiento y control de alimentos. - Aplicación de sistemas de conservación de alimentos. - Interpretación y utilización de partes de trabajo diarios. - Aplicación de técnicas de regeneración de productos. - Normas higiénico-sanitarias en las empresas de restauración. - Planes de seguridad en establecimientos de restauración. - Marketing y organización de las empresas de restauración. - Estructura y organización de tales empresas. - Protocolos de atención al cliente y resolución de reclamaciones. - Planes de evaluación de los servicios de restauración. - Procesos de servicios, de cocina o de pastelería (organización y supervisión)	9	198
10. Formación en centro de trabajo	- Durante un trimestre se trabaja en una empresa del sector .	Jornada Laboral	380