

## TÍTULO: TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

Módulos Profesionales (Curso 1º)	Bloques Temáticos	Horas	
		Semanal	Total
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las empresas de restauración</li> <li>- La industria de panadería y pastelería artesanal</li> <li>- Ofertas gastronómicas</li> <li>- Nutrición y Dietética</li> <li>- Economato y bodega</li> <li>- Técnicas de evaluación de precios en restauración e industrias de pastelería artesanal y panadería</li> </ul>	3	96
Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquinarias y equipos para la elaboración y conservación de bebidas</li> <li>- Bebidas no alcohólicas</li> <li>- Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores</li> <li>- Vinos</li> <li>- Coctelería</li> </ul>	4	128
Técnicas elementales de cocina	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquinaria y equipos de cocina</li> <li>- Materias primas</li> <li>- Preelaboración de productos para elaboraciones culinarias rápidas</li> <li>- Sistemas y métodos de refrigeración y congelación</li> <li>- Regeneración de productos</li> <li>- Terminología y técnicas básicas de cocina para elaboraciones culinarias rápidas</li> <li>- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones para preparaciones culinarias rápidas</li> <li>- Elaboraciones culinarias</li> <li>- Elaboraciones ante el comensal</li> </ul>	3	96
Técnicas de servicio y de atención al cliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas</li> <li>- Personal de servicio</li> <li>- Decoración y ambientación de áreas de consumo de alimentos y bebidas</li> <li>- El servicio de alimentos y bebidas</li> <li>- Información gastronómica</li> <li>- Atención al cliente y venta de servicios de restauración</li> <li>- Facturación y cobro</li> <li>- Decoración y ambientación de áreas de consumo de alimentos y bebidas</li> <li>- Seguridad y prevención en las zonas de producción y/o servicio de alimentos y bebidas</li> </ul>	12	384
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La empresa y su entorno</li> <li>- Formas jurídicas de las empresas</li> <li>- Gestión de constitución de una empresa</li> <li>- Gestión de personal</li> <li>- Gestión administrativa</li> <li>- Gestión comercial</li> <li>- Obligaciones fiscales</li> <li>- Proyecto empresarial</li> </ul>	3	96
Formación y Orientación Laboral	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salud laboral</li> <li>- Legislación y relaciones laborales</li> <li>- Orientación e inserción socio-laboral</li> </ul>	2	96
Lengua extranjera (inglés o francés)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de la lengua oral</li> <li>- Uso de la lengua escrita</li> <li>- Aspectos socioculturales</li> </ul>	3	64

Módulos Profesionales (Curso 2º)	Bloques Temáticos	Horas	
		Semanal	Total
Formación en centros de trabajo	<ul style="list-style-type: none"><li>- Seguridad e Higiene en la empresa</li><li>- Equipos y utillajes</li><li>- Aprovisionamiento</li><li>- Producción de elaboraciones. Servicios</li><li>- Relaciones Humanas</li><li>- Comercialización de las ofertas gastronómicas en la empresa</li><li>- Legislación vigente. Aplicación en la empresa</li></ul>	jornada laboral	440