

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

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