¿Cuáles son las salidas profesionales?

Este profesional desarrolla su actividad en el sector de hostelería, así como en establecimientos de restauración. En general, en sectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hotelería y restauración.



TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

IES FUENTE FRESNEDO

LAREDO

Contáctanos:

942 606934, C/Reconquista de Sevilla 45
39770 Laredo

Escuela de Hosteleria. IES Fuente Fresnedo

@hosteleriayturismoffresnedo



PLAN DE FORMACIÓN

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

- Operaciones básicas en bar-cafetería
- Operaciones básicas en restaurante
- Técnicas de comunicación en restauración
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Itinerario personal para la empleabilidad I/II
- Inglés profesional
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Servicios en bar-cafetería
- Servicios en restaurante y eventos especiales
- El vino y su servicio
- Ofertas gastronómicas
- Digitalización aplicada a los sistemas productivos
- Módulo profesional optativo
- Proyecto intermodular
- Formación en empresas (FEM)
- ERASMUS + en el extranjero

Al finalizar mis estudios, ¿Qué puedo hacer?

Trabajar:

Camarera / camarero de bar-cafetería o restaurante.
Jefa / jefe de rango.
Empleada / empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
Barman.
Ayudante de sumiller.
Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Seguir estudiando:

Cursos de especialización profesional.
Otro ciclo de formación profesional con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.