

CFGM

Servicios de Restauración

Para aquellos que creen que las experiencias son importantes y buscan hacer sentir a los clientes especiales, presentamos el técnico en servicios de restauración. Una de las profesiones con más ofertas de empleo actualmente.

ACCESO

ESO o equivalentes

DURACIÓN

3 años

TITULACIONES

-Técnico en servicios de restauración

Titulación oficial expedida por el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya

-Diploma superior de sala

Titulación propia de la escuela

-Diploma de Sommelier (nivel 1)

Titulación propia de ESHOB y con extensión universitaria por la Universidad Abat Oliba CEU. Cuenta con el reconocimiento de la ACS (Asociación Catalana de Sommelier) y la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Somelleres). Para la obtención del diploma, es necesario cursar un segundo año en esta especialidad.

SALIDAS PROFESIONALES

Maître/Jefe de sala
Jefe de rango
Camarero
Barman
Ayudante de Sommelier
Técnico de economato

PLAN DE ESTUDIO

Primer Curso

Ofertas Gastronómicas I
Operaciones básicas y servicio de bar-cafetería
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Pre elaboración y conservación de los alimentos
Técnicas culinarias I
Informática I
Inglés I
FOL (Formación y Orientación laboral)
FCT (Formación en Centros de Trabajo)

Segundo Curso

Ofertas gastronómicas II
Operaciones básicas y servicio en restaurante I
Servicio en bar-cafetería
Coctelería I
Servicio en restaurante y eventos especiales I
Técnicas de comunicación y protocolo
El vino y su servicio I
Informática II
Inglés II
Francés I

Tercer Curso

Servicio en restaurante y eventos especiales II
Servicio en alta gastronomía
El vino y su servicio II
Sumillería
Coctelería II
Empresa e iniciativa emprendedora
Informática III
Inglés III
Francés II
Trabajo de síntesis
Prácticas de servicio en restaurante gastronómico
FCT (Formación en Centros de Trabajo)