



## **Títol: TÈCNIC EN SERVEIS DE RESTAURANT I BAR**

**Durada: 1400**

### **Requisits d'accés:**

*Accés directe.*

- Estar en possessió del títol de Graduat en Educació
- Secundària Obligatoria o d'un nivell acadèmic superior.
- Estar en possessió d'un Títol Professional Bàsic (Formació Professional Bàsica) .
- Estar en possessió d'un títol de Tècnic o de Tècnic Auxiliar o equivalent a efectes acadèmics.
- Haver superat el segon curs del Batxillerat Unificat i Polivalent (BUP) .

*Accés per prova*

- Haver superat la prova d'accés a cicles formatius de grau mitjà (es requerirà tenir, almenys, desset anys, complits l'any de realització de la prova) .

### **¿Què vaig a aprendre i què vaig a fer?**

Aquest professional serà capaç de:

- Confeccionar ofertes gastronòmiques
- Realitzar l'aprovisionament i controlar consums
- Assessorar sobre begudes
- Preparar i presentar begudes
- Preparar i presentar aperitius senzills, canapés, entrepans, plats combinats i plats a la vista del client
- Preparar i realitzar les activitats de preservació, servei i post-servei en l'àrea consum d'aliments i begudes
- Realitzar l'administració, gestió i comercialització d'una petita empresa

### **En acabar els estudis, ¿què puc fer?**

Treballar en el sector d'hostaleria, així com en establiments de restauració. En general, en sectors productius en què es desenrotllen processos d'elaboració i servei d'aliments i begudes.

### **¿Quines són les sortides professionals?**

- Cambrer de bar o restaurant
- Cap de rang

- Cap de sector
- Bàrman Sommelier
- Cafeter Cuiner d'un establiment catalogat en el grup d'establiments de restauració evolutiva
- Empleat de departament d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de col·lectivitats, etc."

## **Pla de formació**

### **1r Curs:**

Operacions bàsiques de bar i cafeteria  
Operacions bàsiques de restauració  
Tècniques de comunicació en restauració  
Seguretat i higiene  
Anglès  
Segon idioma  
Formació i orientació laboral

### **2n Curs:**

Ofertes gastronòmiques i sistemes d'aprovisionament.  
Serveis de Bar i Cafeteria  
Serveis en restaurant i serveis especials.  
El vi i el seu servei  
Empresa i iniciativa emprenedora  
Formació en centres de treball.