



**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN  
RD 688/2010, ORDEN DE 16/6/2011**

**COMPETENCIA GENERAL (Artículo 4 del RD)**

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

**ENTORNO PROFESIONAL (artículo 7 del RD)**

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección o gerencia de restaurante, o superior jerárquico equivalente. También pueden desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

**OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES (artículo 7 del RD)**

- |                                     |                                   |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Director de alimentos y bebidas.    | Jefe de banquetes.                |
| Supervisor de restauración moderna. | Jefe de operaciones de catering.  |
| Maître.                             | Sumiller.                         |
| Jefe de Sala.                       | Responsable de compra de bebidas. |
| Encargado de bar-cafetería.         | Encargado de economato y bodega   |

**MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo II de la Orden)**

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	64	2		
0509. Procesos de servicio en bar-cafetería	224	7		
0510. Procesos de servicio en restaurante	224	7		
0511. Sumillería			126	6
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración			126	6
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria	96	3		
0502. Gastronomía y nutrición			42	2
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración			126	6
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración			63	3
0179. Inglés	128	4		
0180. Segunda lengua extranjera	128	4		
0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración			30	
0514. Formación y orientación laboral	96	3		
0515. Empresa e iniciativa emprendedora			84	4
0516. Formación en centros de trabajo			380	
Horas de libre configuración			63	3
<b>TOTALES</b>	<b>960</b>	<b>30</b>	<b>1040</b>	<b>30</b>

