



Ciclo formativo: Dirección de Servicios de Restauración

Familia Profesional Hostelería y turismo, Grado Superior

RD 688/2010, modificado por RD 500/2024

Módulos profesionales	HORAS	1º	2º
0179 Inglés profesional GS	128	4	
0180 Segunda Lengua Extranjera	128	4	
0496 Control del aprovisionamiento de materias primas	64	2	
0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96	3	
0509 Procesos de servicios en bar-cafetería	192	6	
0510 Procesos de servicios en restaurante	192	6	
1665 Digitalización aplicada al sistema productivo GS	32	1	
1708 Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	32	1	
1709 Itinerario personal para la empleabilidad I	96	3	
0502 Gastronomía y nutrición	70		2
0503 Gestión administrativa y comercial en restauración	175		5
0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	105		3
0511 Sumillería	210		6
0512 Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	210		6
0513 Proyecto Intermodular de Dirección de Servicios de Restauración	70		2
1710 Itinerario personal para la empleabilidad II	105		3
CTOP Optativa	105		3
	2000		

COMPETENCIA GENERAL (Artículo 4 del RD 688/2010)

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 688/2010)

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 688/2010)

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