

Técnico

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN





FÓRMATE EN ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA

Ofrecemos una propuesta formativa de calidad,
moderna y dinámica.

Esta titulación te permitirá realizar las actividades
de preparación, presentación y servicio de
alimentos y bebidas, así como las de atención al
cliente en el ámbito de la restauración.

Estudiarás en un entorno práctico de formación
de profesionales donde los alumnos desarrollarán
prácticas con clientes reales durante toda su
formación académica y profesional.

El alumno dispone de un tutor/a especializado
en las diferentes áreas, que irá acompañando su
evolución a lo largo del curso.

Disponemos de convenios de prácticas en
empresas de reconocido prestigio tanto nacionales
como internacionales.



LUGAR DE...

APRENDIZAJE

MOTIVACIÓN, DISCIPLINA Y CREATIVIDAD

PREPARACIÓN PARA TU FUTURO PROFESIONAL

¿Por qué estudiar Técnico en Servicios en Restauración? //



TITULACIÓN OFICIAL

Escuela Hostelería Salamanca es un centro de Formación Profesional autorizado y homologado por el Ministerio de Educación para impartir la titulación de Técnico en Servicios en Restauración **100% oficial y válido en toda España.**



PROFESORADO CUALIFICADO

Todos los profesores de Escuela Hostelería Salamanca están **altamente cualificados y especializados** en la enseñanza y cuentan con una gran experiencia laboral.



MASTERCLASS

Con este tipo de acciones formativas tratamos de apostar por el reciclado de profesionales y la absorción de conocimientos de grandes profesionales del sector: **coctelería, sumillería, latte art, cata de cerveza...**



METODOLOGÍA

Combinamos contenidos **teóricos y prácticos**, enseñando a «hacer cosas» y fomentando así el aprendizaje permanente. Tutorías presenciales con un **asesor pedagógico** que te apoyará y que te hará un plan de estudios personalizado.



CONVENIOS

Contamos con acuerdos con **empresas e instituciones nacionales e internacionales** para que nuestros alumnos puedan poner en práctica sus conocimientos. Actualmente ofrecemos la posibilidad de realizar estancias en otros países como Italia, China, Perú y Chile.

¿Cumple los requisitos? //

Acceso directo:

- > Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- > Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).
- > Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- > Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- > Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Acceso mediante prueba (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores)

- > Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).



¿De qué trabajarás? //



FP
GM

- ✓ CAMARERO/A DE BAR-CAFETERÍA O RESTAURANTE
- ✓ JEFE/A DE RANGO
- ✓ BARMAN
- ✓ AYUDANTE DE SUMILLER
- ✓ AUXILIAR DE SERVICIOS EN MEDIOS DE TRANSPORTE
- ✓ EMPLEADO DE DEPARTAMENTO DE ECONOMATO Y BODEGA



2000 HORAS

Módulos formativos //

CURSO	MÓDULO	HORAS
1	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66 h.
	Operaciones básicas en bar-cafetería	264 h.
	Operaciones básicas en restaurante	330 h.
	Técnicas de comunicación en restauración	99 h.
	Inglés	132 h.
	Formación y orientación laboral	65 h.
2	Ofertas gastronómicas	105 h.
	Servicios en bar-cafetería	147 h.
	Servicios en restaurante y eventos especiales	252 h.
	El vino y su servicio	63 h.
	Empresa e iniciativa emprendedora	63 h.
	Formación en centros de trabajo	380 h.



Ciclo en “FORMACIÓN DUAL”



ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA

Calle Segunda nº 39 · 37188 · Carbajosa de la Sagrada · SALAMANCA

www.escuelahosteleriasalamanca.es

info@escuelahosteleriasalamanca.es

 **923 100 991**

