

SUPLEMENTO EUROPASS AL TÍTULO

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO

Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

La Competencia General adquirida en este título es:

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.

En este marco, cada **MÓDULO PROFESIONAL** incluye los siguientes **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** adquiridos por el titular.

“Control del aprovisionamiento de materias primas”

El titular:

- Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.
- Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.
- Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.
- Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

“Procesos de servicios en bar-cafetería”

El titular:

- Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas.
- Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.
- Selecciona bebidas reconociendo sus características y aplicaciones.
- Prepara/sirve bebidas en bares/cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.
- Prepara/sirve alimentos en bares-cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.

“Procesos de servicios en restaurante”

El titular:

- Determina tipos de servicios caracterizando sus estructuras organizativas.
- Coordina operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.
- Reconoce las técnicas de comunicación y venta aplicándolas en los procedimientos de servicio y atención al cliente.
- Realiza operaciones de servicio y atención al cliente, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio.
- Realiza elaboraciones culinarias y manipulaciones de alimentos ante el comensal, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos preestablecidos.
- Realiza las operaciones de facturación y cobro de los servicios, aplicando técnicas y procedimientos asociados.

“Sumillería”

El titular:

- Selecciona vinos identificando sus características y componentes
- Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta.
- Diseña la oferta de vinos y bebidas la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa, justificando los elementos que la componen.
- Dirige la puesta a punto útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas, aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y el protocolo establecido.
- Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.

- Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención al cliente.

“Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración”

El titular:

- Asesora en el diseño de los espacios destinados al servicio en establecimientos de restauración, caracterizando las necesidades de espacios y recursos.
- Planifica instalaciones para servicios de catering y para celebración de eventos en restauración, justificándolas y caracterizándolas.
- Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables que se deben tener en cuenta.
- Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones.
- Aplica el protocolo estableciendo las características de los elementos que los configuran.

“Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria”

El titular:

- Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.
- Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.
- Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.
- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.
- Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

“Gastronomía y nutrición”

El titular:

- Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.
- Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.
- Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.
- Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente.

“Gestión administrativa y comercial en restauración”

El titular:

- Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.
- Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la documentación y la información en ella reflejada.
- Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.
- Evalúa la situación de la empresa respecto al mercado, analizando las variables de posicionamiento y de resultados.
- Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, caracterizando los elementos que lo conforman y estableciendo estrategias y acciones.
- Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

“Recursos humanos y dirección de equipos en restauración”

El titular:

- Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, caracterizando los distintos perfiles profesionales.
- Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.
- Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.
- Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.
- Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

“Inglés”

El titular:

- Reconoce información profesional y cotidiana contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.
- Interpreta información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.
- Emite mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.
- Elabora documentos e informes propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del mismo.
- Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

“Segunda lengua extranjera”

El titular:

- Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global del mensaje.
- Interpreta información profesional escrita contenida en textos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.
- Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.
- Elabora textos sencillos, relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.
- Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

“Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración”

El titular:

- Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.
- Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.
- Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.
- Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

“Formación y orientación laboral”

El titular:

- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
- Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.
- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.
- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.
- Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico superior en Dirección de Servicios de Restauración.

“Empresa e iniciativa emprendedora”

El titular:

- Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.
- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.
- Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.
- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

“Formación en centros de trabajo”

El titular:

- Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con el tipo de servicio que presta.
- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.
- Ejecuta los procesos de servicios de restaurante y bar utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.
- Ejecuta actividades relacionadas con el control y servicio de vinos y bebidas utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.
- Participa en las actividades de planificación y dirección de servicios, justificando el uso de medios, equipos e instrumentos y controlando la aplicación de técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

EMPLEOS QUE SE PUEDEN DESEMPEÑAR CON ESTE TÍTULO

El Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración ejerce su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia de la dirección o gerencia de restaurante, o superior jerárquico equivalente.

También puede 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.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

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

EXPEDICIÓN, ACREDITACIÓN Y NIVEL DEL TÍTULO

Organismo que expide el título en nombre del Rey: Ministerio de Educación o las comunidades autónomas en el ámbito de sus competencias propias. El título tiene efectos académicos y profesionales con validez en todo el Estado.

Duración oficial del título: 2000 horas.

Nivel del título (nacional o internacional).

- NACIONAL: Educación superior no universitaria.
- INTERNACIONAL:
 - Nivel 5b de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE5b).
 - Nivel 5 del Marco Europeo de las Cualificaciones (EQF5).

Requisitos de acceso: Título de Bachiller o Certificado de haber superado la prueba de acceso correspondiente.

Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación: Se podrá acceder a cualquier estudio universitario.

Base Legal. Normativa por la que se establece el título:

- Enseñanzas mínimas establecidas por el Estado: Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Nota explicativa: Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna.

FORMACIÓN DEL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO

MÓDULOS PROFESIONALES DEL REAL DECRETO DEL TÍTULO	CRÉDITOS ECTS
Control del aprovisionamiento de materias primas.	3
Procesos de servicios en bar-cafetería.	14
Procesos de servicios en restaurante.	18
Sumillería.	10
Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	10
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	5
Gastronomía y nutrición.	3
Gestión administrativa y comercial en restauración.	4
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	3
Inglés.	7
Segunda lengua extranjera.	7
Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración.	5
Formación y orientación laboral.	5
Empresa e iniciativa emprendedora.	4
Formación en Centros de Trabajo	22
	TOTAL CRÉDITOS
	120
DURACIÓN OFICIAL DEL TÍTULO (HORAS)	2000

* Las enseñanzas mínimas del título reflejadas en la tabla anterior, 55%, son de carácter oficial y con validez en todo el territorio nacional. El 45% restante pertenece a cada Comunidad Autónoma y se podrá reflejar en el **Anexo I** de este suplemento.

