



SUPLEMENTO AL TÍTULO (*)
ESPAÑA

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (idioma original: ES)
TÉCNICO SUPERIOR EN RESTAURACIÓN

TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (idioma)

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL

Competencia general

Administrar establecimientos, áreas o departamentos de restauración, diseñando y comercializando su oferta gastronómica.

Unidades de competencia

1. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa.
2. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa.
3. Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa, y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes.
4. Planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y/o servicio de alimentos y bebidas, y realizar el control de su explotación.
5. Diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.

Su ámbito de responsabilidad puede ir desde ejercer la administración de una sección o departamento hasta la de toda un área de alimentos y bebidas en establecimientos dedicados a una oferta más amplia o incluso a la administración de un establecimiento específicos de restauración. Puede ser también propietario de su establecimiento.

Es autónomo en administración de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, diseño y comercialización de ofertas gastronómicas, manipulación, preparación y servicio de alimentos y bebidas, asesoramiento y atención al cliente

EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR LA PERSONA PORTADORA DE ESTE TÍTULO

Esta figura se ubica en el sector de hostelería y turismo, dentro del área de elaboración y/o servicio de alimentos y bebidas, así como en el sector de pastelería artesanal, industrias agroalimentarias y establecimientos comerciales de alimentos y bebidas, en empresas cuyas actividades son: restauración comercial tanto tradicional como de comida rápida, bares y cafeterías, restauración colectiva, tiendas especializadas en comidas preparadas, pastelerías, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y grandes superficies comerciales

Ocupaciones o puestos de trabajo

Jefe de economato y bodega. Jefe de comedor/director de restauración o banquetes. Jefe de compras. Director de producción. Director de alimentos y bebidas. Responsable de alimentación en un catering. Consultor.

(*) Nota explicativa

Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna. La estructura de esta descripción se ha elaborado en aplicación de las Resoluciones del Consejo 93/C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones profesionales y 96/C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional de la Recomendación al Parlamento Europeo y del Consejo Relativa a la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores, de 10/07/2001 (09/08/01).

La autoridad expedidora de este suplemento al título podrá dejar en blanco todo recuadro del mismo que considere irrelevante.

Denominación y naturaleza de la entidad emisora del título MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Administración General de Estado)	Identificación de la administración nacional o autonómica competente para acreditar o reconocer el título MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Administración General del Estado) ÓRGANO COMPETENTE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA (Administración Autonómica)
Nivel del título en el país expedidor Formación Profesional de Grado Superior (CNED 51-H - Grado Superior de FP Específica y equivalentes, Artes Plásticas y Diseño y Deportivas)	Escala de calificación/sistema de evaluación para obtener el título Norma básica del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de 21 de julio de 1994. Módulos profesionales: puntuación 1 a 10 (5 aprobado). Formación en Centros de Trabajo: apto / no apto. Sistema de evaluación continua.
Acceso al nivel educativo o formativo superior - Diplomado en Ciencias Empresariales - Diplomado en Turismo	Convenios internacionales
Base legal Ley Orgánica General del Sistema Educativo 1/1990 de 3 de octubre, Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, Real Decreto 676/1993 de 7 de mayo, Real Decreto 777/1998 de 30 de abril REAL DECRETO nº 2218/1993, de 17 de diciembre (BOE 09/03/94)	

VÍAS DE ACCESO AL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDAS

Tipo de formación profesional recibida	Porcentaje del programa formativo total (%)	Duración horas/semanas/meses/años
--	---	--------------------------------------

* En IES o centros formativos homologados incluyendo módulos formativos de carácter teórico-práctico y Formación en Centros de Trabajo

- ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN
- FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
- LENGUA EXTRANJERA
- MARKETING EN RESTAURACIÓN
- PROCESOS DE COCINA
- PROCESOS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA
- PROCESOS DE SERVICIO
- RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO
- SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA

Duración total de la formación hasta obtener el título

2000 horas

Requisitos de acceso

Estar en posesión del título de Bachiller o título equivalente a efectos de acceso a la enseñanza.
 Estar en posesión del Certificado de la prueba de acceso.

Información adicional

<http://www.educacion.es>

..