

**SUPPLÉMENT DE DIPLÔME (\*)**

Espagne

<b>DÉSIGNATION DU DIPLÔME</b> (langue d'origine: ES) <b>TÉCNICO SUPERIOR DE RESTAURACIÓN</b>
<b>TRADUCTION DE LA DÉSIGNATION DU DIPLÔME</b> (français) <b>TECHNICIEN SUPÉRIEUR DE RESTAURATION</b>
<b>DESCRIPTION DU PROFIL PROFESSIONNEL</b>
<p><u>Compétence générale</u> Administrer des établissements, des espaces ou des services de restauration, concevant et commercialisant leur offre gastronomique.</p> <p><u>Unités de compétence</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organiser et surveiller les procédés d'approvisionnement, de réalisation et de conservation d'élaborations culinaires, en prêtant leur assistance technique et opérationnelle</li> <li>2. Organiser et surveiller les procédés d'approvisionnement, de réalisation et de conservation de produits de pâtisserie et de boulangerie, en prêtant leur assistance technique et opérationnelle</li> <li>3. Organiser et surveiller les procédés d'approvisionnement, de boissons et la réalisation du service de repas et de boissons, prêtant leur assistance technique et opérationnelle et prêtant un conseil et une assistance spéciaux aux clients</li> <li>4. Planifier les établissements, espaces ou services de production et/ou services de repas et de boissons, et assurer le contrôle de leur exploitation</li> <li>5. Concevoir et commercialiser des offres gastronomiques dans divers établissements, espaces ou services de restauration</li> </ol> <p>Son domaine de responsabilité peut aller de l'administration d'une section ou département à l'administration de toute une division de repas et de boissons dans les établissements consacrés à une offre plus large ou même l'administration d'un établissement spécifique de restauration. Il peut être également propriétaire d'un établissement. Il est autonome dans l'administration d'établissements, espaces ou services de restauration, dans la conception et commercialisation d'offres gastronomiques, la manipulation, la préparation et le service de plats et de boissons, et le conseil et la prise en charge du client.</p>

**EMPLOIS POUVANT ÊTRE OCCUPÉS PAR LE TITULAIRE DE CE DIPLÔME**

Cette fonction s'inscrit dans la filière de l'hôtellerie et le tourisme, dans le domaine de l'élaboration et/ou le service de plats et de boissons, ainsi que dans celle de la pâtisserie artisanale, les industries agroalimentaires et les établissements commerciaux d'aliments et boissons dans des entreprises consacrées à la restauration commerciale traditionnelle ou la restauration rapide, les bars et les cafés, la restauration collective, les établissements traiteurs, les pâtisseries, les entreprises de stockage, conditionnement et distribution de produits alimentaires et les grandes surfaces commerciales.

Occupations ou postes de travail

Chef d'économat et de cave. Chef de cantine. Directeur de restauration ou banquets. Chef d'achats. Directeur de production. Directeur d'aliments et de boissons. Responsable d'alimentation d'un catering. Conseil..

**(\*) Note explicative**

Ce document est conçu comme un complément d'information du diplôme en question; il n'a cependant aucune validité juridique en soi. La structure de cette description a été établie en application des Décisions du Conseil 93/C 49/01 du 3 décembre 1992 sur la transparence des qualifications professionnelles, et 96/C 224/04 du 15 juillet 1996 sur la transparence des certificats de formation professionnelle de la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 10 juillet 2001 relative à la mobilité dans la communauté des étudiants, des personnes en formation, des volontaires, des enseignants et des formateurs (09/08/01).

L'autorité qui délivre ce supplément de diplôme peut laisser en blanc toute case de celui-ci qu'elle estime non pertinente.

<b>Nom et nature de l'entité émettrice du diplôme</b> MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports) (Administration Générale de l'État)	<b>Identification de l'administration nationale ou régionale compétente pour accréditer ou reconnaître le diplôme</b> (Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports) (Administration Générale de l'État) Organe compétent de la Communauté Autonome (Administration Régionale)
<b>Niveau du diplôme au pays émetteur</b> Formación Profesional de Grado Superior (CNED 51 H – Degré Supérieur de Formation Professionnelle Spécifique et équivalents, Arts Plastiques et Dessin et Sportives)	<b>Échelle de qualification/système d'évaluation pour obtenir le diplôme</b> Norme de base du Ministère de l'Éducation, la Culture et les Sports du 21 juillet 1994. Modules professionnels : qualification sur 10 (5 reçu) - Formation aux Centres de Travail : passable/insuffisant - Système d'évaluation continue
<b>Accès au niveau supérieur d'éducation ou de formation</b> - Diplôme de Sciences de l'Entreprise - Diplôme de Tourisme	<b>Conventions internationales</b>
<b>Base légale :</b> Loi Organique Générale du Système de l'Éducation 1/1990 du 3 octobre, Loi Organique 5/2002 du 19 juin sur les Qualifications et la Formation Professionnelle, Décret Royal 676/1993 du 7 mai, Décret Royal 777/1998 du 30 avril DÉCRET ROYAL n° 2218/1993 du 17 décembre (Journal Officiel de l'État BOE 09/03/94)	

**VOIES D'ACCÈS AU DIPLÔME OFFICIELLEMENT RECONNUES**

Type de formation professionnelle suivie	Pourcentage du programme formatif total (%)	Durée <i>Heures/semaines/mois/années</i>
* Dans un Lycée d'Enseignement Secondaire (IES) ou des établissements de formation agréés, comprenant des modules de formation à caractère théorique-pratique et la Formation aux Centres de travail - Administration d'établissements de restauration - Formation et orientation du travail - Langue étrangère - Marchéage en restauration - Procédés de cuisine - Procédés de pâtisserie et boulangerie - Procédés de service - Relations dans le milieu du travail - Deuxième langue étrangère	<i>Durée totale de la formation jusqu'à l'obtention du diplôme</i>	2000 heures
<b>Conditions d'accès requises</b> Posséder le Diplômé de Baccalauréat ou un diplôme équivalent aux effets de l'accès à l'enseignement. Posséder le Certificat de l'examen d'accès.		
<b>Information supplémentaire</b> <a href="http://www.educacion.es">http://www.educacion.es</a>		