



# I. COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

## A. DISPOSICIONES GENERALES

### CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

*ORDEN EDU/1315/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León.*

Mediante Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas, se modifica el 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.

En el ámbito autonómico se ha aprobado el Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de Grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León, como norma integradora de los aspectos comunes del currículo de los ciclos formativos de grado superior del sistema educativo.

En el artículo 3 del decreto anteriormente indicado se establece que el currículo de los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional que componen el correspondiente ciclo formativo de grado superior serán los determinados en el real decreto que establezca el título y se fijan los aspectos básicos del currículo, se determina con carácter general, la organización de los ciclos formativos en dos o en tres cursos y la duración global de estos módulos en atención a dicha organización y, por último, se indica que la duración de los módulos profesionales y el curso escolar en el que se organiza temporalmente cada uno de ellos, se concretará por la consejería competente en materia de educación, para cada uno de los ciclos formativos de grado superior, pudiendo ampliar esa duración en los términos del artículo 7.5.a) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

Asimismo, en el artículo 11 del citado decreto se determina que los espacios mínimos y equipamientos necesarios para el desarrollo del ciclo formativo de grado superior serán los establecidos en el correspondiente real decreto que establezca el título y se fijan los aspectos básicos del currículo, y se indica que su concreción se establecerá por la consejería competente en materia de educación en atención a los criterios en él incluidos.

Por último, el decreto, en el artículo 13, establece que teniendo en cuenta que la promoción de la enseñanza y el aprendizaje de lenguas debe de constituir una prioridad de la acción comunitaria en el ámbito de la educación y la formación, la consejería competente en materia de educación podrá autorizar que todos o determinados módulos del currículo se impartan en lenguas extranjeras.

En atención a la normativa anteriormente indicada procede a través de la presente orden concretar los aspectos específicos del currículo del ciclo formativo de grado superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León.

De conformidad con lo previsto en el artículo 76.2, en relación con el artículo 75 de la Ley 3/2001, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, y con el artículo 133 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en la tramitación de esta orden se han sustanciado los trámites de consulta pública previa y de audiencia e información pública, a través de su publicación en el Portal de Gobierno Abierto de la Junta de Castilla y León.

Asimismo, se ha recabado dictamen del Consejo Escolar de Castilla y León de conformidad con el artículo 8.1.a) de la Ley 3/1999, de 17 de marzo, del Consejo Escolar de Castilla y León, e informe del Consejo de Formación Profesional de Castilla y León de conformidad con el artículo 2.g) del Decreto 82/2000, de 27 de abril, de creación de este Consejo.

En su virtud, en el ejercicio de las facultades conferidas por la Ley 3/2001, de 3 de julio, y de conformidad con lo establecido en el Decreto 14/2022, de 5 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Educación,

#### DISPONGO

##### *Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.*

1. La presente orden tiene por objeto concretar los aspectos específicos del currículo del ciclo formativo de grado superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León.

2. La presente orden será de aplicación en los centros docentes públicos y privados de la Comunidad de Castilla y León que, debidamente autorizados, impartan el ciclo formativo de grado superior al que se refiere la presente orden.

##### *Artículo 2. Duración y organización de los módulos del ciclo formativo.*

1. La duración y organización de los módulos del ciclo formativo de grado superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León, es la establecida en el anexo I.

2. Con carácter general, los centros docentes públicos dependientes de la consejería competente en materia de educación, organizarán la formación que se desarrolle en el centro docente, en la modalidad presencial y oferta completa, con la distribución horaria semanal, por módulos, que figura en el anexo II, salvo que de acuerdo con lo previsto en el artículo 10 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, y en el artículo 12 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, se requiera una organización diferente, que podrán adoptar en el ejercicio de su autonomía.

##### *Artículo 3. Espacios y equipamientos.*

Los espacios y equipamientos necesarios para el desarrollo del ciclo formativo de grado superior en Dirección de Servicios de Restauración son los establecidos en el anexo III.

*Artículo 4. Impartición de módulos en lenguas extranjeras.*

Se autoriza a impartir en lengua extranjera todos los módulos profesionales del Catálogo Modular de Formación Profesional que componen el ciclo formativo de grado superior en Dirección de Servicios de Restauración.

**DISPOSICIONES FINALES**

*Primera. Desarrollo normativo.*

Se faculta a los titulares de las direcciones generales competentes en materia de centros e infraestructuras, de recursos humanos y de formación profesional y régimen especial, en el ámbito de sus respectivas competencias, a dictar cuantas disposiciones, resoluciones e instrucciones sean necesarias para la correcta aplicación, desarrollo y ejecución de lo dispuesto en la presente orden.

*Segunda. Entrada en vigor.*

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Castilla y León.

Valladolid, 26 de noviembre de 2024.

*La Consejera,*  
Fdo.: Rocío LUCAS NAVAS

## ANEXO I

### Duración y organización de los módulos del ciclo formativo

Código Módulo	DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN Módulo profesional	Duración del currículo (horas)	Curso
0180	Segunda lengua extranjera. Francés	102	1º
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	68	1º
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	102	1º
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	238	1º
0510	Procesos de servicios en restaurante	272	1º
0179	Inglés profesional (GS)	68	1º
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	102	1º
	Módulo optativo I	34	1º
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	34	2º
0502	Gastronomía y nutrición	99	2º
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	165	2º
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	66	2º
0511	Sumillería	198	2º
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	231	2º
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	2º
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	68	2º
	Módulo optativo II	54	2º
0513	Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	65	
	Total:	2000	

**ANEXO II**

Distribución horaria semanal, por módulos, en el centro docente público dependiente de la consejería competente en materia de educación, en la modalidad presencial y oferta completa

<b>Código Módulo</b>	<b>DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN Módulo profesional</b>	<b>1º</b>	<b>2º</b>
0180	Segunda lengua extranjera. Francés	3	
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	2	
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	3	
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	7	
0510	Procesos de servicios en restaurante	8	
0179	Inglés profesional (GS)	2	
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	3	
	Módulo optativo I	2	
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)		1
0502	Gastronomía y nutrición		3
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		5
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración		2
0511	Sumillería		6
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración		7
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo		1
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II		2
	Módulo optativo II		3
0513	Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración		
	<b>Total:</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**ANEXO III**

Espacios y equipamientos necesarios para el desarrollo del ciclo formativo

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup>	
	30 alumnos	20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Taller de catas	90	60
Taller de Bar-Cafetería	120	100
Taller de Restaurante	180	120

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	Mobiliario de aula. Medios audiovisuales. PC's instalados en red. Equipamiento informático en red. Aplicaciones informáticas de uso general y específico del ciclo formativo.
Taller de catas	Mobiliario de aula. Medios audiovisuales. PC's instalados en red. Aplicaciones informáticas de uso general y específico del ciclo formativo. Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Paredes y suelos, barra y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente. Equipos de frío: eurocave, armarios y cámaras de frío. Puestos individuales con pila y grifo de agua corriente y mobiliario de cata. Utillaje de cata. Copas de cata normalizadas. Armarios de custodia de material. Kit degüelle de oportos. Kit aromas del vino. Kit aromas de defectos del vino. Luz blanca artificial. Fichas normalizadas de cata. Impresos.
Taller de bar-cafetería	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Paredes y suelos, barra y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente. Mobiliario de Bar-Cafetería: mesas, sillas, muebles auxiliares. Generadores de frío: cámaras de refrigeración, de congelación, fuente de soda.

	<p>Mobiliario de apoyo de acero inoxidable: mueble cafetero, para la plancha, estanterías para la barra y almacenillo.</p> <p>Fregadero acero inoxidable con escurridor.</p> <p>Maquinaria de Bar-Cafetería: cafetera de al menos dos grupos, molinillos de café, cafeteras barista: método aeropress, chemex, v60 y cona, termos, chocolatera, batidoras de sobremesa, trituradoras, exprimidoras, picadora de hielo, fabricadora de hielo, lavavajillas de barra, envasadora al vacío.</p> <p>Generadores de calor: plancha de cafetería eléctrica con un fogón y campana extractora, tostadora con estantes, microondas, freidora. Vitrinas expositoras de cafetería con sistemas de mantenimiento de temperatura e iluminación.</p> <p>Utensilios para la plancha con pequeña batería de cocción.</p> <p>Utensilios para coctelería: cocteleras, vasos mezcladores con accesorios, biteros, rallador de nuez moscada...</p> <p>Cristalería, vajilla y cubertería para Bar-Cafetería.</p> <p>Útiles para Bar-Cafetería: lecheras, cafeteras, teteras, tablas de corte, cuchillos, exprimidores manuales, bandejas de limonada, portapajas, cubiteras, pinzas, servilleteros, coladores, boles, azucareros.</p> <p>Taquillas para vestuarios.</p> <p>Equipo de facturación: tpv táctil, con comanderos electrónicos.</p> <p>Cubos basura seleccionada.</p> <p>Ropa de Bar-Cafetería: tiras, paños y otros.</p> <p>Deberán estar físicamente delimitados: almacenillo de Bar-Cafetería, vestuarios, sanitarios y office.</p>
Taller de restaurante	<p>Servicio de energía eléctrica.</p> <p>Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente.</p> <p>Mobiliario de restaurante: mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares, guerdones, otros.</p> <p>Generadores de frío.</p> <p>Eurocave.</p> <p>Carros de restaurante: caliente, infiernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas...</p> <p>Útiles de restaurante: prensa de jugos para restaurante, rechaud con bombonas de gas, infiernillos cartucho de gas, sauteuse, fondues, calientafuentes, calientaplatos, baños maría, cepo jamonero, tabla de salmón.</p> <p>Útiles de trinchaje.</p> <p>Cristalería, vajilla y cubertería de restaurante.</p> <p>Utillaje de restaurante: cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruteras, cestillas para vinos reserva, objetos para decantar, cubiteras, pinzas hielo, jarras, saleros y pimenteros, números de mesa, ceniceros, palilleros, convoyes, molinillos de pimienta, carpetas y cartas, decoración mesas).</p> <p>Equipo de facturación: tpv con comanderos electrónicos.</p> <p>Ropa de restaurante: muletones, manteles, cubremanteles, servilletas, tiras y paños.</p> <p>Deberán estar físicamente delimitados: almacenillo de restaurante, office, vestuarios y sanitarios.</p>