

Más información:
www.fp.larioja.org

Formación profesional

*Prepárate
para el empleo*



Hostelería y turismo

CIPFP Camino de Santiago
Santo Domingo de la Calzada

▼ **Técnico en
Servicios en
Restauración**



Unión Europea
Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Duración del estudio:
2.000 horas

¿Qué voy a aprender y hacer?

- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- Ejecutar los procesos y operaciones de preservación y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.
- Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.

Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Camarero de bar-cafetería o restaurante.
- ▼ Jefe de rango.
- ▼ Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- ▼ Barman.
- ▼ Ayudante de sumiller.
- ▼ Auxiliar de servicios en medios de transporte.

¿Cuáles son las salidas profesionales?

En el sector de hostelería, así como en establecimientos de restauración. En general, en sectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hostelería y restauración.

Más información:

<http://todofp.es/que-como-y-donde-estudiar.html>

<http://www.larioja.org/educacion/es/destacados-nivel-2/formacion-profesional>