

Más información:  
[www.fp.larioja.org](http://www.fp.larioja.org)

# Formación profesional

*Prepárate  
para el empleo*



## Hostelería y turismo

**CIPFP Camino de Santiago**  
Santo Domingo de la Calzada

▼ **Técnico superior  
en Dirección  
de Servicios  
de Restauración**

Duración del estudio:  
**2.000 horas**

### ¿Qué voy a aprender y hacer?

- Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.
- Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.
- Realizar o supervisar los procesos de preservación, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- Complimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

### Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ 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.

### ¿Cuáles son las salidas profesionales?

Este profesional ejerce su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración del sector público o privado. En este caso, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección o gerencia de restaurante, o superior jerárquico equivalente.

### Más información:

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

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