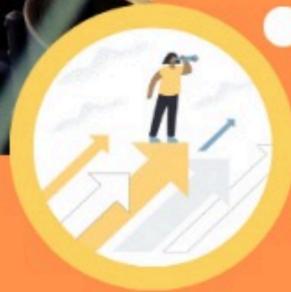




ÚNETE AL FUTURO.



||

HOY



me COMERÉ la VIDA

CFGM

¿Qué es?

Un ciclo Formativo de grado medio es una formación con una cualificación profesional asociada que permite alcanzar un nivel de competencia en un conjunto de actividades profesionales bien determinadas con la capacidad de utilizar los instrumentos y técnicas propias que concierne principalmente a un trabajo de ejecución que puede ser autónomo en el límite de dichas técnicas.

Los **módulos profesionales** se desarrollan en dos cursos.



IES Lanjarón

Teléfono

958 - 77 - 99 - 45

Matrícula online

Secretaría Virtual
Junta de Andalucía

PREINSCRIPCIÓN

15 al 30 junio



TÉCNICO en SERVICIOS EN RESTAURACION



Acceso al ciclo

Para acceder a los ciclos formativos de grado medio se requerirá una de las siguientes condiciones:

a. Estar en posición de, al menos, uno de los siguientes títulos:

1. Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
2. Título de Técnico Básico.

b. Haber superado un curso de formación específico preparatorio para el acceso a ciclo formativo de grado medio en centros públicos o privados autorizados por la Administración Educativa, tener 17 años como mínimo, cumplidos en el año de realización del curso.

c. Haber superado una prueba de acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio y tener 17 años como mínimo cumplidos en el año de realización de la prueba.

¿QUÉ ES LA FP DUAL?

La modalidad de Formación Profesional Dual implica que puedo realizar un ciclo formativo combinando estancias en el centro educativo con estancias en empresas del sector y de la zona desde el primer curso, lo que supone una adaptación máxima a lo que piden las empresas del entorno a los candidatos en sus ofertas de empleo.

Estas prácticas conllevan una remuneración económica.



Curso 1

MÓDULO	DURACIÓN
Formación y Orientación Laboral (FOL)	96 horas
Inglés	160 horas
Operaciones básicas en bar-cafetería	288 horas
Operaciones básicas en restaurante	288 horas
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64 horas
Técnicas de comunicación en restauración	64 horas

Curso 2

MÓDULO	DURACIÓN
El vino y su servicio	84 horas
Empresa e iniciativa emprendedora	84 horas
Ofertas gastronómicas	84 horas
Servicios en bar-cafetería	105 horas
Servicios en restaurantes y eventos especiales	210 horas
Horas de libre configuración	63 horas
Formación en centros de trabajo	410 horas

Salidas profesionales

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando siguiendo normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Puedes trabajar como:

1. Camarero de bar-cafetería o restaurante.
2. Jefe de rango.
3. Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
4. Barman.
5. Ayudante de sumiller.
6. Auxiliar de servicios en medios de transporte.

