



Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Curso	Módulo	Horas Totales
1	Procesos de servicios en bar-cafetería	165
1	Procesos de servicios en restaurante	265
1	Sumillería	130
1	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	95
1	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	90
1	Segunda lengua extranjera (francés)	125
1	Inglés técnico para dirección de cocina y servicios de restauración	90
2	Control del aprovisionamiento de materias primas	100
2	Gastronomía y nutrición	80
2	Gestión administrativa y comercial en restauración	80
2	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	80
2	Inglés	120
2	Proyecto de dirección de servicios en restauración	30
2	Formación y orientación laboral	90
2	Empresa e iniciativa emprendedora	60
2	Formación en centros de trabajo	400

Grado en Turismo

Asignatura	Curso	Créditos
Francés Turístico I	1º	6
Francés Turístico II	2º	6
Restauración	4º	6
Relaciones públicas	4º	6
Inglés Turístico I	1º	6
Inglés Turístico II	2º	6
Técnicas de comunicación	1º	6
Sociología	1º	6
Dirección estratégica	4º	6
Prácticum	4º	12