



Direcció de Serveis en Restauració

Descripció

Aquests estudis postobligatoris capaciten per dirigir i organitzar la producció i el servei d'aliments i begudes en restauració, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

Tenen una durada de 2.000 hores (1.650 lectives en un centre educatiu i 350 de pràctiques en un centre de treball) distribuïdes en **dos cursos** acadèmics.

Aquest estudi **substitueix** el cicle Restauració (LOGSE).

Continguts

- Planificació i Direcció de Serveis i Esdeveniments de Restauració (132 hores)
- Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries (99 hores)
- Gastronomia i Nutrició (66 hores)
- Projecte de Direcció de Serveis de Restauració (66 hores)
- Control de l'Aprovisionament de Matèries Primeres (99 hores)
- Gestió Administrativa i Comercial de Restauració (99 hores)
- Empresa i Iniciativa Emprenedora (66 hores)
- Processos de Serveis en Bars i Cafeteries (198 hores)
- Processos de Serveis en Restaurants (264 hores)
- Sommelieria (132 hores)
- Recursos Humans i Direcció d'Equips de Restauració (66 hores)
- Anglès (132 hores)
- Segona Llengua Estrangera (132 hores)
- Formació i Orientació Laboral (99 hores)
- Formació en Centres de Treball (350 hores)

Més informació del currículum a l'annex I 'Mòduls professionals'

Accés

Tenen **accés directe** al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- tenir el títol de batxillerat,
- tenir el títol de tècnic de formació professional o d'arts plàstiques i disseny, tècnic superior de formació professional o d'arts plàstiques i disseny o tècnic especialista,
- haver superat el segon curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental,
- haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari,
- tenir el títol de batxillerat per haver cursat el batxillerat unificat polivalent (BUP),
- tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent, o
- haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir complerts 19 anys o bé complir-los durant l'any natural en què es realitza la prova.

Tràmits

Per cursar el cicle cal formalitzar la sol·licitud i presentar-la al centre per a l'ensenyament demanat en primer lloc.

Quan el nombre de sol·licituds és superior a l'oferta, les peticions s'ordenen, dins de cada via d'accés i d'acord amb les prioritats que pertoqui, segons la qualificació mitjana dels estudis o la qualificació de la prova que permet l'accés al cicle.

Els **importos de la matrícula** per als centres dependents del Departament d'Educació són:

- per curs: 360 euros
- per unitat formativa: 25 euros
- per mòdul de formació en centres de treball (FCT): 25 euros

Consulteu els supòsits d'exempcions i bonificacions generals i específiques a l'apartat de **preus públics**.



Direcció de Serveis en Restauració

Per a la resta de centres, consulteu l'import en el centre corresponent.

Trobareu més informació al web preinscripcio.gencat.cat.

Continuïtat

Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic superior o tècnica superior, que permet accedir a qualsevol estudi universitari oficial de grau. Les persones que s'han graduat en un cicle formatiu de grau superior poden obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS.

Per a més informació, consulteu el Canal Universitats

Sortides professionals

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:

- Responsable d'aliments i begudes
- Supervisor/a de restauració moderna
- Maître
- Cap de sala
- Encarregat/ada de bar i cafeteria
- Cap de banquets
- Cap d'operacions de càtering
- Sommelier
- Responsable de compra de begudes
- Encarregat/ada d'economat i celler.

Normativa

- Decret 210/2015, de 22 de setembre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de direcció de serveis en restauració (DOGC 6963, de 25.9.2015)



Direcció de Serveis en Restauració

Centres

Baix Ebre

Tel. 972220122
Centre: públic
Horari: diürn

Tortosa

Institut Dertosa (43004438)
av. Estadi, 14
43500 Tortosa
Tel. 977501310
Centre: públic
Horari: diürn

Osona

Tona

Institut de Tona (08054277)
c. Torres i Bages, 32
08551 Tona
Tel. 938125723
Centre: públic
Horari: diürn

Barcelonès

Barcelona

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona (08044934)
c. Pintor Alsamora, 3-5
08016 Barcelona
Tel. 934080018
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Segrià

Lleida

Institut d'Hoteleria i Turisme (25006720)
Partida Caparrella, s/n
25192 Lleida
Tel. 973281182
Centre: públic
Horari: diürn

CETT (08056456)
av. Can Marcet, 36-38
08035 Barcelona
Tel. 934280777
Centre: privat
Horari: diürn

Tarragonès

Tarragona

Bettatur (43012447)
Via de l'Imperi Romà, 11
43001 Tarragona
Tel. null
Centre: privat
Horari: diürn

Fundació de Restauració i Hostalatge (08058970)
pg. del Taulat, 243
08019 Barcelona
Tel. 934532904
Centre: privat
Horari: diürn

Vallès Occidental

Terrassa

Institut Cavall Bernat (08053251)
c. la Castellassa, s/n
08227 Terrassa
Tel. 937851143
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Vedruna Gràcia Barcelona (08006908)
c. Gran de Gràcia, 228-240
08012 Barcelona
Tel. 932188269
Centre: privat
Horari: diürn-tarda

Garraf

Sitges

Institut Joan Ramon Benaprès (08043981)
Camí de la Fita, s/n
08870 Sitges
Tel. 938943712
Centre: públic
Horari: diürn-tarda

Gironès

Girona

Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona (17001759)
c. Josep Viader Moliner, 11
17005 Girona