



### 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 distribuïdes en dos cursos acadèmics.

Aquest estudi substitueix el cicle Restauració (LOGSE).

#### Continguts

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

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 o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per haver acreditat experiència laboral o professional tenint complerts 40 anys d'edat.

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](http://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)