

Familia Profesional: Hostelería y TurismoGrado Superior
HOT304**Técnico Superior en Restauración****Este profesional será capaz de:**

Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, productos de pastelería y panadería, servicios de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa y dando, en su caso, asesoramiento y atención especiales a los clientes; diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración. Su ámbito de actuación es el sector de Hostelería y Turismo en todo tipo de locales (hoteles, albergues, residencias, restaurantes, hospitales, etc.) pudiendo planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y realizar el control de su explotación.

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO					
Ciclo Formativo: RESTAURACIÓN					
Grado: Superior		Duración: 2.000 horas		Código: HOT304	
Módulos profesionales			Centro Educativo		Centro de Trabajo
Clave	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º 1º-2º-3º trimestres (horas semanales)	Curso 2º	
				1º trimestre (horas semanales)	2º y 3º trimestres (horas)
01	Procesos de cocina	255	8		
02	Procesos de servicio	225	7		
03	Administración de establecimientos de restauración	160	5		
04	Lengua extranjera (Inglés)	160	5		
05	Segunda lengua extranjera (Francés)	160	5		
06	Procesos de pastelería y panadería	100		9	
07	Marketing en restauración	100		9	
08	Relaciones en el entorno de trabajo	65		6	
09	Formación y orientación laboral	65		6	
10	Formación en centros de trabajo	710			710
Horas totales		2.000	30	30	710

Duración:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

Acceso directo:

- Bachillerato LOE.
 - Bachillerato LOGSE.
 - Bachillerato Experimental.
 - COU o Preuniversitario.
 - Técnico Especialista. Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
 - Titulación universitaria o equivalente.
-

Acceso mediante prueba:

- Quienes no reúnan requisitos académicos de acceso directo y tengan 19 años o los cumplan en el año natural de celebración de la prueba.
 - Quienes acrediten el Título de Técnico, tengan 18 años, o los cumplan en el año de celebración de la prueba, siempre que el ciclo de grado medio superado y el de grado superior al que deseen acceder pertenezcan a alguna de las Familias Profesionales incluidas en la opción de la prueba por la que se presentan.
 - Quienes tengan superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años quedarán exentos de la realización de la prueba.
-

Acceso con este Título a otros estudios superiores:

- Maestro (todas las especialidades)
- Diplomado en Ciencias Empresariales
- Diplomado en Turismo
- Licenciado en Filología (todas las especialidades)

Referencia legislativa

Enseñanzas mínimas: Real Decreto 2218/1993, de 17 de diciembre (B.O.E. 09/03/1994)

Currículo: Real Decreto 142/1994, de 4 de febrero (B.O.E. 11/03/1994)

Otros títulos de esta familia profesional

Grado Medio:

- Técnico en Cocina y Gastronomía
- Técnico en Servicios de Restauración

Grado Superior:

- Técnico Superior en Agencias de Viajes
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos
- Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas