

Servicios en Restauración (Grado Medio)

¿Qué voy a hacer?

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 según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

[Vídeo Ilustrativo de la Familia Profesional 1](#)

[Vídeo Ilustrativo de la Familia Profesional 2](#)

[Vídeo Ilustrativo de la Especialidad](#)

¿Qué capacidades voy a adquirir?

Este profesional será capaz de:

- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.

Al finalizar mis estudios ¿de qué puedo trabajar?

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

¿Cual es el plan de formación?

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son los siguientes:

- 0150 Operaciones básicas en bar-cafetería.
- 0151 Operaciones básicas en restaurante.
- 0152 Servicios en bar-cafetería.
- 0153 Servicios en restaurante y eventos especiales.
- 0154 El vino y su servicio.
- 0045 Ofertas gastronómicas.
- 0155 Técnicas de comunicación en restauración.
- 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- 0156 Inglés.
- 0157 Formación y orientación laboral.
- 0158 Empresa e iniciativa emprendedora.
- 0159 Formación en centros de trabajo

¿Qué títulos son equivalentes?

La Ley Orgánica General del Sistema Educativo de 3 de octubre de 1990 (LOGSE)

- Técnico en Servicios de Restaurante y Bar

Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa (FPI y FPII)

- Técnico Auxiliar en Servicios, rama Hostelería y Turismo.
- Técnico Auxiliar en Hostelería-Restaurante-Bar, rama Hostelería y Turismo (Módulo Experimental de Nivel 2).

¿Qué puedo estudiar después?

Puedes hacer otro ciclo de grado medio o acceder directamente a un ciclo de grado superior por las cuotas de reserva de plaza que se establezcan en el procedimiento de admisión.

Si quieres seguir especializándote en la misma familia profesional, la siguiente tabla indica el nuevo título o títulos en que tendrías módulos superados o los podrías convalidar.

HOSTELERÍA Y TURISMO.			
Cocina y Gastronomía		Servicios en Restauración	
Cod	Módulo	Cod	Módulo
Módulos Superados			
31	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	31	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
45	Ofertas gastronómicas.	45	Ofertas gastronómicas.
Módulos Convalidables			
49	Formación y orientación laboral.	157	Formación y orientación laboral.
50	Empresa e iniciativa emprendedora.	158	Empresa e iniciativa emprendedora.

Si ya tengo otro título o certificado de profesionalidad ¿Qué me convalidan?

Las convalidaciones dependen de los estudios que se hayan obtenido. En términos generales, el régimen de convalidaciones se encuentra en el artículo 14 de los reales decretos por el que establece cada correspondiente título y que se puede consultar más abajo en la normativa. Además, si se tiene un título de formación profesional LOGSE se debe consultar el anexo IV de este real decreto. Además, el procedimiento general y algunas convalidaciones específicas figuran en la [Orden ECD/2159/2014, de 7 de noviembre](#), por la que se establecen convalidaciones entre módulos profesionales de formación profesional del Sistema Educativo Español y medidas para su aplicación y se modifica la Orden de 20 de diciembre de 2001, por la que se determinan convalidaciones de estudios de formación profesional específica derivada de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo. Para aquellas personas que tengan un certificado de profesionalidad directamente relacionado con este título, pueden conocer asimismo las posibles convalidaciones en el anexo V.A. del Real Decreto del correspondiente título. [Más información sobre convalidaciones.](#)

¿Qué carnets o habilitaciones profesionales relacionadas con este título obtengo o puedo necesitar?

Este título de formación profesional LOE incluye la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales según [Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención](#)

El módulo profesional de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos contenido en este título garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del [Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos](#)

En cualquier caso, el presente título ni regula ni habilita para el ejercicio de profesiones reguladas.

¿Dónde puedo estudiar este título?

Los centros educativos donde se estudia este título los puede consultar en nuestro [buscador de oferta](#).

Normativa

Título: [Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre](#)

Currículo MECD: [Orden EDU/2216/2009, de 3 de julio](#)

Oportunidades de Empleo

En la siguiente tabla figuran los contratos de trabajo que se ha registrado oficialmente en Canarias en los años 2013, 2014, 2015, 2016 y 2017 cuyas ocupaciones están directamente relacionadas con este título de formación profesional. En cada contrato de trabajo se consigna la ocupación que va a desempeñar la persona que lo suscribe y que está extraída del [Clasificación Nacional de Ocupaciones 2011](#) (CNO-11). La tabla indica las ocupaciones del catálogo de la CNO-11 que están ligadas a esta especialidad de formación profesional pero, en ningún caso, supone que para ser contratado haya que tener este título o que las personas que hayan sido contratadas lo tengan. Por este motivo, estos datos son un indicador de las oportunidades de empleo que el mercado laboral ha ofrecido a los titulados de esta especialidad pero no deber ser contemplados, en ningún caso, como un indicador de su inserción laboral.

Contratos Registrados en Canarias Relacionados con el Título de Técnico en SERVICIOS EN RESTAURACIÓN por Ocupación (CNO-2011) y Año						
Ocupación	Código	Contratos Registrados				
		2013	2014	2015	2016	2017
Auxiliares de vuelo y camareros de avión, barco y tren	5821	1.552	1.861	2.160	2.156	2.277
Camareros asalariados	5120	82.294	93.064	100.384	118.180	124.534
Catadores y clasificadores de alimentos y bebidas	7709	5	4	11	22	338
Total General		83.851	94.929	102.555	120.358	127.149