

|                                                                                                                                     |                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|  Generalitat de Catalunya<br>Departament d'Educació | <b>ORIENTACIÓ ALS ESTUDIANTS</b>       |
| <b>Institut<br/>Escola d'Hoteleria i Turisme<br/>Cambrils</b>                                                                       | <b>Direcció Serveis de Restauració</b> |

## Hoteleria i Turisme

### CFGS Direcció Serveis de Restauració

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.

#### Requisits d'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 complets 40 anys d'edat.

#### Principals ocupacions i llocs de treball:

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.



#### Què estudiaràs?

- 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



#### 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.



INSTITUT ESCOLA  
D'HOTELERIA I TURISME  
CAMBRILS

Carrer Estel, 2 - 43850 Cambrils  
Tel. 977 79 28 37  
[e3007038@xtec.cat](mailto:e3007038@xtec.cat)  
[www.inshottur-cambrils.cat](http://www.inshottur-cambrils.cat)