



Familia profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

Ciclo Formativo: **DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

Grado: **Superior**

Duración: **2000 horas**

Código: **HOTS05**

MÓDULOS PROFESIONALES		Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 1º (horas semanales)	Curso 2º (horas semanales)
Código	Denominación				
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	80	3	2	
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	105	6	3	
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	245	16	7	
0510	Procesos de servicios en restaurante	300	21	9	
CMO-234	Mixología			2	
0179	Inglés profesional (GS)	50	5	2+2	
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	100	5	3	
0180	Segunda lengua extranjera	160	8		5
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	70	5		2
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	150	12		5
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	100	3		4
0511	Sumillería	150	12		5
0502	Gastronomía y nutrición	70	3		2
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	70	5		2
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	30	3		1
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30	3		1
CMO-A-0511	Ampliación de sumillería				4
0513	Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	50	5		
	FFE 1º	120			
	FFE 2º	380			
HORAS TOTALES		2000		30	30