

Técnico en Servicios de restauración

Técnico en Servicios de restauración

Duración: 2000 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Titulación:

PREPARACIÓN DE PRUEBAS LIBRES PARA OBTENER LA TITULACIÓN OFICIAL

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Programa:

PRESENTACIÓN DEL CURSO:

La importancia del sector turístico y de la hostelería de nuestro país, tanto a nivel interno como internacional, no sólo ha sido histórica sino que, además, ha crecido en los últimos tiempos.

La oferta en la restauración se ha multiplicado a consecuencia de muchas y variadas razones, como pueden ser la incorporación de la mujer al mercado laboral y las nuevas relaciones de trabajo.

También la calidad de la oferta se ha incrementado, y si hace unas décadas los grandes cocineros a nivel internacional eran franceses, en la actualidad los cocineros españoles se han convertido en referencia obligada.

Con ello, la exigencia de los clientes también ha aumentado y, en la actualidad, cualquier pequeño restaurante es capaz de realizar una cocina sofisticada y de gran calidad.

También ha aumentado el nivel de conocimientos exigible, tanto para calibrar el equilibrio nutricional de los platos confeccionados como para utilizar la tecnología puesta al servicio de la cocina.

Por ello, ahora tienes por fin la posibilidad de realizar el novedoso y actualizado curso de Técnico en Servicios de Restauración, que te prepara para poder realizar las pruebas libres de FP previstas en el Real Decreto 1538, que regula la FP a partir del 2007.

Para poder acceder a dichas pruebas, los requisitos que debes cumplir son tener 18 años y estar en posesión de

© icaformación2026

una de las siguientes titulaciones:

•Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).

•Título de Técnico o técnico auxiliar.

•Haber superado 2º de BUP.

•Haber superado las Pruebas de Acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio.

•Otros estudios equivalentes a los anteriores, como haber superado las Pruebas de Acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

OBJETIVOS:

Con este curso adquirirás las competencias necesarias para preparar, presentar y servir alimentos y bebidas, así como prestar una atención al cliente en el ámbito de la restauración según los protocolos de calidad establecidos y actuando según las normas de la mejor práctica profesional, higiene, protección ambiental y prevención de riesgos laborales. Al concluir el curso estarás capacitado para, entre otras funciones:

•Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.

•Seleccionar y determinar las variables de control de maquinaria, útiles y herramientas.

•Identificar las fases de los procesos y operaciones de preservicio y servicio.

•Reconocer e identificar posibilidades de negocio analizando el mercado y estudiando la viabilidad para la generación del propio empleo.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?:

A las personas que, con una formación sólida, quieran trabajar en pequeñas, medianas y grandes empresas de hostelería y restauración, en la elaboración y servicio de alimentos y bebidas.

A las personas que quieran establecer su propio negocio en empresas de restauración y bar.

A las personas que desarrollen alguna de las actividades señaladas más arriba, en establecimientos, núcleos, servicios o empresas en que se lleve a cabo el servicio de restauración y bar, como servicios de catering, comedores de empresa, colegios, eventos, etc.

METODOLOGÍA:

Los cursos se estructuran en módulo y cada uno, a su vez, se divide en Unidades Didácticas, que conforman el contenido teórico-práctico del curso.

© icaformación2026

Cada módulo, tutorizado por un profesor especialista, combina los aspectos teóricos y prácticos de la materia, facilitándote el proceso de comprensión y aprendizaje. La evaluación es continua e individualizada, respetando tu ritmo de estudio, con el objetivo de superar con éxito el curso.

Con el fin de que el alumno pueda evaluar y valorar, en todo momento, su proceso de aprendizaje de forma personal y directa, a lo largo de las Unidades Didácticas, se incluyen Pruebas de Autoevaluación, cuyas soluciones aparecen al final del temario.

Además, cada Módulo cuenta con su correspondiente Prueba de Examen, que el alumno deberá superar.

Dispones también del Campus online , que es una potente herramienta de aprendizaje que te permitirá contar con materiales complementarios, interactuar con profesores y otros compañeros, o realizar los exámenes de los módulos “en línea” con corrección inmediata.

Asimismo, cuentas en todo momento con el apoyo del equipo psicopedagógico, que, a través de tutorías individuales, te asesora y proporciona las herramientas necesarias para obtener la máxima eficacia de tus capacidades personales, ayudándote además a resolver cualquier cuestión relacionada con la modalidad de estudio a distancia.

PROGRAMA:

MÓDULO FORMATIVO Nº 1: OFERTAS GASTRONÓMICAS

Organización de las empresas de restauración. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales. Determinación de ofertas gastronómicas. Cálculo de los costes globales de la oferta.

MÓDULO FORMATIVO Nº 2: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones. Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas. Aplicación de buenas prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos. Aplicación de sistemas de autocontrol. Utilización de recursos eficazmente. Recogida selectiva de residuos.

MÓDULO FORMATIVO Nº 3: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR-CAFETERÍA

Recepción de materias primas. Preparación de equipos, útiles y materiales. Preparación de bebidas calientes sencillas. Preparación de batidos, zumos refrescos y aguas. Servicio de bebidas alcohólicas simples.

MÓDULO FORMATIVO Nº 4: OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE

Preparación del material, equipos y mobiliario. Preparación de la sala y montaje de mesas. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala. Ejecución de operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala. Ejecución de operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala.

MÓDULO FORMATIVO Nº 5: EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

Iniciativa emprendedora. La empresa y su entorno. Creación y puesta en marcha de una empresa. La función administrativa de la empresa.

MÓDULO FORMATIVO Nº 6: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

La integración en el mercado laboral. Equipos de trabajo y conflicto. Legislación y relación laboral. La suspensión y la extinción del contrato de trabajo. Regulación sindical, representación de los trabajadores y conflictos laborales.

© icaformación2026

Seguridad e higiene en el trabajo.

MÓDULO FORMATIVO Nº 7: SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA

Atención al cliente en bar-cafetería. Servicio de bebidas alcohólicas (excepto vino). Elaboración de cócteles y combinaciones con alcohol. Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería. Realización de la facturación y el cobro de los servicios.

MÓDULO FORMATIVO Nº 8: SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES

Atención al cliente en mesa y eventos especiales. Servicio de elaboraciones culinarias. Elaboración de platos a la vista del cliente. Realización de trinchados, racionados y desespinados de productos y elaboraciones culinarias.

MÓDULO FORMATIVO Nº 9: TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN

Información al cliente. Venta de productos y servicios. Aplicación del protocolo en restauración. Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias.

MÓDULO FORMATIVO Nº 10: EL VINO Y SU SERVICIO

Recepción de vinos. Identificación de vinos. Realización de catas sencillas. Definición de cartas sencillas de vinos. Servicio de vinos.

MÓDULO FORMATIVO Nº 11: INGLÉS

Contenidos gramaticales de nivel medio de inglés y vocabulario de uso específico para la industria de restauración.

El curso tiene una duración de 1.600 horas.

PROFESORES Y ATENCIÓN PEDAGÓGICA:

Dispondrás de un tutor responsable del curso y especialista en la materia, que te atenderá para solucionar todas las dudas y cuestiones que puedan surgir a lo largo del curso. Si fuera necesario en tu proceso de aprendizaje, el tutor cuenta con otros tutores auxiliares responsables de otras áreas de conocimiento.

También dispondrás del apoyo de un pedagogo especialista en formación a distancia, para reforzar tu rendimiento, quien podrá ayudarte a resolver cualquier cuestión relacionada con los aspectos relativos a las técnicas de estudio.

TITULACIÓN:

Al finalizar los estudios, si apruebas el curso, obtendrás un diploma acreditando haber superado satisfactoriamente el curso preparatorio para el examen libre que permite obtener el título de “TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN” (titulación oficial de Formación Profesional homologada por el Ministerio de Educación, obteniéndose a través de presentación a las pruebas libres oficiales que se convocan en diferentes comunidades autónomas en virtud del Real Decreto 1538/2006, de 30 de diciembre, que regula la FP a partir de 2007).

SALIDAS PROFESIONALES:

Sin ser una relación exhaustiva, los puestos de trabajo que puede realizar el Técnico en Servicios de Restauración

© icaformación2026

son:

- Jefe de Rango.
- Camarero de Bar-Cafetería o restaurante.
- Barman.
- Ayudante de Sumiller.
- Empleado de unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas.

© icaformación2026