



GRADO MEDIO SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

C.D.P. AVAS FORMACIÓN - 14013192
CURSO 2025-2026

AVAS
• FOR • MA • CIÓN •



El C.D.P. AVAS FORMACION, es un centro privado, autorizado por la Consejería de educación de la Junta de Andalucía para impartir este ciclo formativo.

Se trata de una entidad sin ánimo de lucro (declarada de utilidad pública) que trasmite al alumnado sus principios a través de una educación formal y no formal, promoviendo el desarrollo de competencias, valores y principios necesarios para la vida en comunidad. Utilizamos como uno de sus ejes centrales la acción tutorial para el seguimiento continuo del alumnado de manera individualizada, y la presencia de la acción orientadora que permite orientar al alumnado a nivel personal, social, académico y laboral.





Estudia el grado medio de servicios de restauración en el centro privado AVAS FORMACIÓN y sumejete en el mercado laboral de la hostelería y la restauración con amplios conocimientos, habilidades y competencias.

La formación académica es fundamental para una carrera en gastronomía. Los programas educativos en gastronomía brindan conocimientos teóricos y prácticos sobre técnicas culinarias, gestión de restaurantes y nutrición.

Esta formación ayuda a los estudiantes a adquirir los conceptos fundamentales y las habilidades necesarias para destacar en la industria gastronómica que tan en auge está en este momento.



INICIO Y DURACIÓN

SEPTIMBRE 2025
2 CURSOS
ACADÉMICOS



EXÁMENES

PRESENCIALES EN EL
CENTRO
TEORICO-PRÁCTICOS



RAMA DEL CONOCIMIENTO

HOSTELERÍA Y
TURISMO



METODOLOGÍA

100% PRESENCIAL EN
EL CENTRO Y CENTROS
DE TRABAJO



DOCENTES

PROFESIONALES,
GERENTES DE GRANDES
RESTAURANTES Y
HOTELES



INFORMACIÓN DE ACCESO

Requisitos para matricularse

Según lo establecido en el artículo 41 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación es necesario disponer de:

- ESO o equivalente
- FP Grado básico
- Técnico o Técnico Auxiliar
- Prueba de Acceso a Grado Medio
- Certificado profesional

Precios y formas de pago (curso completo de dos años)

PREINSCRIPCIÓN: 250€

+

MATRÍCULA

PAGO AL CONTADO: 7.500€*

PAGO FRACCIONADO
22 mensualidades: 350€/mes

¿Cómo matricularse?

1. Completa el formulario de preinscripción.
2. Recibe la llamada y/o correo informativo de un asesor personal que verificará que cumples los requisitos exigidos y te ayuda a elaborar tu plan de estudios personalizado y acorde a tus necesidades.
3. Envía la documentación requerida para formalizar la admisión, de forma presencial o telemática debidamente compulsada y espera la confirmación por parte del centro.
4. Cumplimenta la matrícula, en el plazo que se le indicará por su asesor y con la forma de pago más adecuada a tus necesidades.

EL PERFIL PROFESIONAL DEL TÍTULO

El perfil profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones profesionales y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

COMPETENCIA GENERAL

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

COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES DE ESTE TÍTULO SON LAS QUE SE RELACIONAN A CONTINUACIÓN:

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- d) 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.
- e) 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.
- f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.
- g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- i) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- j) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.

- k) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- m) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- n) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos de planificación de la producción y de comercialización.
- ñ) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

RELACIÓN DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES Y UNIDADES DE COMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL TÍTULO

Cualificaciones profesionales completas:

a) **Servicios de Restaurante: HOT328_2:** (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
- UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.
- UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
- UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

b) **Servicios de Bar y Cafetería HOT327_2.** (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
- UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
- UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.
- UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.
- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
- UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) **Panadería y Bollería INA015_2** (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) **Pastelería y Confitería INA107_2** (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

c) **Repostería HOTO223_2** (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

d) **Cocina HOTO93_2** (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

ENTORNO PROFESIONAL

1. Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

2. Las **ocupaciones** y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- 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.

PROSPECTIVA DEL TÍTULO EN EL SECTOR O SECTORES.

Las Administraciones educativas tendrán en cuenta, al desarrollar el currículo correspondiente, las siguientes consideraciones:

a) El cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos y bebidas fuera del hogar. En la actualidad, alrededor de 500.000 personas están contratadas en España para desempeñar estos puestos de trabajo.

b) La tipología de los establecimientos. En relación con lo anterior, las cadenas de restauración rápida, de restauración moderna, de restaurantes temáticos o la «neorestauración», así como servicios para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, y espera que se mantenga los próximos años. Por el contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, ligados a un servicio de tipo clásico.

c) La evolución tecnológica. La desaparición progresiva de establecimientos altamente especializados y ligados al servicio tradicional junto con un importante desarrollo de nuevas empresas de restauración, obliga a una gran polivalencia a este tipo de profesional. Al mismo tiempo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma; en relación con esto, los horarios tienden a flexibilizarse.

d) La formación de los profesionales. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama una cantidad importante de profesionales de los servicios, con especial capacidad para abarcar un número amplio de tareas y un talante continuo de orientación al cliente. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone trabajar en un entorno organizativo de estandarización creciente.





2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

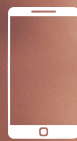
3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.^a y 5.^a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente

CENTRO DE FORMACIÓN PRIVADO



AVASFORMACION@AVASPUENTEGENIL.ES



TEL: (+34) 686 615 497



WWW.AVASPUENTEGENIL.ES/AVAS-FORMACION/