

TS en Dirección de servicios de restauración

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD	Duración Total (33 semanas en 1º- 20 semanas en 2º)	horas semana	Curso
Control del aprovisionamiento de materias primas	PT Cocina y Pastelería	99	3	1º
	PT Servicios en restauración			
Procesos de servicios en bar-cafetería	PT Servicios en restauración	198	6	1º
Procesos de servicios en restaurante	PT Servicios en restauración	264	8	1º
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	PES Hostelería y Turismo	66	2	1º
Gestión administrativa y comercial en restauración	PES Hostelería y Turismo	99	3	1º
Inglés	PES Inglés	165	5	1º
Formación y orientación laboral	PES Formación y orientación laboral	99	3	1º
		990	30	
Sumillería	PT Servicios en restauración	100		2º
Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	PT Servicios en restauración	180		2º
Gastronomía y nutrición	PES Hostelería y Turismo	60		2º
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	PES Hostelería y Turismo	80		2º
Segunda lengua extranjera	PES lengua extranjera	120		2º
Proyecto de dirección de servicios en restauración	PT Servicios en restauración	50		2º
	PES Hostelería y Turismo			
Empresa e iniciativa emprendedora	PES Formación y orientación laboral	60		2º
		650		
Formación en centros de trabajo	PT Cocina y Pastelería	360		2
	PT Servicios en restauración			
	PES Hostelería y Turismo			
Total del ciclo		2000		

		SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO																												990 Horas							
TS. En dirección de servicios de restauración		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33			
HORAS A SEMANA	1																																				
	2	Control del aprovisionamiento de materias primas 99 h. (PT Cocina y Pastelería, PT Servicios en restauración)																																			
	3																																				
	4																																				
	5	Procesos de servicios en bar-cafetería 198 h. (PT Servicios en restauración)																																			
	6																																				
	7																																				
	8																																				
	9																																				
	10																																				
	11	Procesos de servicios en restaurante 264 h. (PT Servicios en restauración)																																			
	12																																				
	13																																				
	14																																				
	15																																				
	16																																				
	17																																				
	18	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria 66 h. (PES Hostelería y Turismo)																																			
	19																																				
	20																																				
	21	Gestión administrativa y comercial en restauración 99 h. (PES Hostelería y Turismo)																																			
	22																																				
	23																																				
	24	Inglés 165 h. (PES Inglés)																																			
	25																																				
	26																																				
	27																																				
	28																																				
	29	FOL 99 h (PES Formación y orientación laboral)																																			
	30																																				
		SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO																												1.010 Horas							
HORAS S EMANA	1																																				
	2	Sumillería 100h. (PT Servicios en restauración)																																			
	3																																				
	4																																				
	5																																				
	6																																				
	7	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración 180 h. (PT Servicios en restauración)																																			
	8																																				
	9																																				
	10																																				
	11																																				
	12																																				
	13																																				
	14																																				
	15																																				
	16	Gastronomía y nutrición 60 h. (PES Hostelería y Turismo)																																			
	17																																				
	18																																				
	19	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración 80 h. (PES Hostelería y Turismo)																																			
	20																																				
	21																																				
	22																																				
	23	Segunda lengua extranjera 120 h. (PES lengua extranjera)																																			
	24																																				
	25																																				
	26																																				
	27																																				
	28																																				
	29	Empresa e iniciativa emprendedora 60 h (PES Formación y orientación laboral)																																			
	30																																				
	31																																				
	32																																				
	33																																				
	34																																				
34																																					
		SEMANA DEL TERCER PERIODO/AÑO																												1010 Horas							