



La **Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX)** pone en marcha a partir del curso 2019/2020 el primer ciclo de formación profesional en la modalidad dual en nuestra Comunidad Autónoma, dentro del sector de la hostelería y la restauración con la implantación bajo este formato del Grado Superior en Dirección de Cocina. Ello implica que el alumnado que opte por esta modalidad cursará, en los dos años lectivos de que se compone este Grado Superior, más 800 horas del periodo formativo en las propias instalaciones de **Paradores Nacionales de Turismo de Extremadura**. Desde el primer momento, bajo la coordinación y supervisión tanto de los docentes del sistema de Formación Profesional Reglada como de los responsables de cocina de los Paradores Nacionales, este alumnado se formará en las más innovadoras técnicas culinarias con una práctica en un entorno real de trabajo que sin dudas redundará en unas excelentes posibilidades de inserción laboral. La formación de la mano de una empresa con casi un siglo de historia y con cerca de un centenar de establecimientos repartidos por toda la geografía española hará de quienes se decidan por esta opción, la mejor de las opciones para un futuro profesional con unos altos niveles de excelencia.



CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO “SERVICIOS EN RESTAURACIÓN”

• ¿EN QUÉ CONSISTE EL TRABAJO?:

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.

• ¿QUÉ PUESTOS DE TRABAJO PUEDES DESEMPEÑAR?:

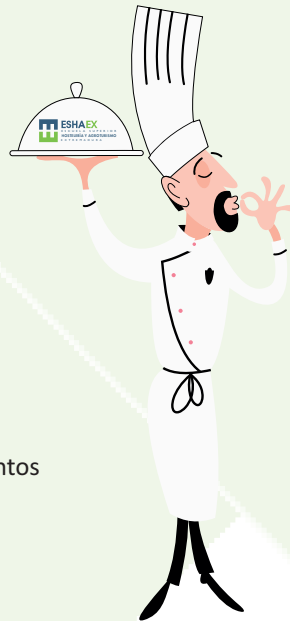
Camarero	Camarero de bar-cafetería	Camarero de barra y/o dependiente de cafetería
Encargado de bar-cafetería	Jefe de sector de restaurante o sala	Camarero de sala o jefe de rango

• ¿QUÉ DURACIÓN TIENE EL CICLO FORMATIVO?:

Duración total de 2.000 horas.

• ¿QUÉ MÓDULOS ESTUDIARÉ EN EL CICLO?:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| -Operaciones básicas en bar-cafetería | -Servicio en restaurante y eventos especiales |
| -El vino y su servicio | -Operaciones básicas en restaurante |
| -Ofertas gastronómicas | -Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos |
| -Inglés | -Técnicas de comunicación en restauración |
| -Servicios en bar-cafetería | -Formación en centros de trabajo |
| -Formación y orientación laboral | -Empresa e iniciativa emprendedora |



CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR “DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN ”

• ¿EN QUÉ CONSISTE EL TRABAJO?:

Dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

• ¿QUÉ PUESTOS DE TRABAJO PUEDES DESEMPEÑAR?:

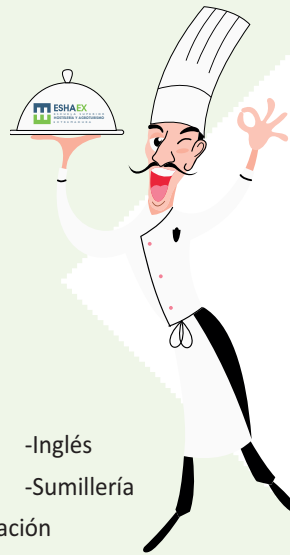
Directores o Gerentes de restaurante	Directores/as de alimentos y bebidas	Jefe de Catering
Supervisores de Catering de restaurantes	Jefe de operaciones de catering	Jefes de área o de zona de restaurantes

• ¿QUÉ DURACIÓN TIENE EL CICLO FORMATIVO?:

Duración total de 2.000 horas.

• ¿QUÉ MÓDULOS ESTUDIARÉ EN EL CICLO?:

- | | | |
|--|---|-------------|
| -Control de aprovisionamiento de materias primas | -Empresa e iniciativa emprendedora | -Inglés |
| -Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria | -Formación en centros de trabajo | -Sumillería |
| -Gastronomía y nutrición | -Gestión administrativa y comercial en restauración | |
| -Procesos de servicio en restaurante | -Recursos humanos y dirección de equipos en restauración | |
| -Segunda lengua extranjera | -Procesos de servicio en bar-cafetería | |
| -Formación y orientación laboral | -Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración | |



CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR “DIRECCIÓN DE COCINA ”

• ¿EN QUÉ CONSISTE EL TRABAJO?:

Dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

• ¿QUÉ PUESTOS DE TRABAJO PUEDES DESEMPEÑAR?:

Director de alimentos y bebidas	Director de cocina	Jefe de producción en cocina
Jefe de cocina	Segundo jefe de cocina.	Jefe de operaciones de catering.
Jefe de partida	Cocinero.	Encargado de economato y bodega

• ¿QUÉ DURACIÓN TIENE EL CICLO FORMATIVO?:

Duración total de 2.000 horas.

• ¿QUÉ MÓDULOS ESTUDIARÉ EN EL CICLO?:

- | | |
|--|--|
| -Control del aprovisionamiento de materias primas | -Gestión de la producción en cocina |
| -Procesos de preelaboración y conservación en cocina | -Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria |
| -Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina | -Gastronomía y nutrición |
| -Procesos de elaboración culinaria | -Gestión administrativa y comercial en restauración |
| -Formación en centros de trabajo | -Empresa e iniciativa emprendedora |
| -Recursos humanos y dirección de equipos en restauración | -Proyecto de dirección de cocina |
| -Formación y orientación laboral | -Inglés |

