

**“La Misión” del I.E.S.
Juan Antonio Fernández
Pérez es:**

Preparar personas formadas en el ámbito humano, científico, técnico y artístico, que tengan comportamientos éticos, espíritu crítico, satisfacción en su aprendizaje, respeto por el entorno y que se integren en la sociedad, para que sean capaces de acceder a la Universidad, al mundo laboral o crear su propia empresa.

**“La Visión” del I.E.S.
Juan Antonio Fernández
Pérez es:**

Ser un Centro de formación de referencia para el alumnado, las familias y las empresas, que mantenga una imagen cuidada y de prestigio y se relacione con otros Centros, desarrollando proyectos de investigación que tiendan puentes Universidad y la Empresa.



**I.E.S. Juan Antonio
Fernández Pérez**

C/ Escultor Mustafa Arruf, 6
52005 MELILLA
☎ 952679216 — Fax: 952679257
<http://iesjafp.educalab.es/>

**C.F.G.S.
Técnico Superior
Dirección de
Servicios en
Restauración**



**I.E.S. Juan Antonio
Fernández Pérez**

MÓDULOS:

1º CURSO:

Control del aprovisionamiento de materias primas.

Procesos de servicios en bar-cafetería.

Procesos de servicios en restaurante.

Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

Formación y orientación laboral.

Inglés.

2º CURSO:

Sumillería.

Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.

Gastronomía y nutrición.

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

Gestión administrativa y comercial en Restauración.

Empresa e iniciativa emprendedora.

Segunda lengua extranjera (Francés).

Formación en centros de trabajo (F.C.T.).

Proyecto de dirección de servicios en restauración

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Este profesional será capaz de:

- Definir productos y servicios.
- Programar actividades y organizar recursos.
- Realizar procesos de pre-servicios, servicios y post-servicios.
- Cumplimentar documentación administrativa.



- Coordinar equipos de trabajo.
- Supervisar y aplicar procedimientos de calidad.
- Realizar gestión básica para pequeña empresa.

***LAS CLASES SE IMPARTEN
EN HORARIO DE TARDE***

Duración: 2000 Horas

Puestos de trabajo que puede desempeñar

Director de alimentos y bebidas.
Supervisor de restauración moderna.

Maître-Jefe de Sala.

Encargado de bar-cafetería.

Jefe de banquetes.

Jefe de operaciones de catering.

Sumiller.

Responsable de compra de bebidas.

Encargado de economato y bodega.

ACCESO A ESTUDIOS UNIVERSITARIOS

Los alumnos que superen las enseñanzas recibirán el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración, podrán tener acceso a otros ciclos formativos de grado superior y a estudios universitarios de grado.