



HOSTELERÍA Y TURISMO

COCINA Y GASTRONOMÍA

GRADO MEDIO

Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1396/2007, de 29 de Octubre (BOE 23/11/07)

Currículo: ORDEN ESD/3408/2008, de 3 de Noviembre (BOE 28/11/08)

DURACIÓN

2000 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Ofertas gastronómicas.
- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Productos culinarios.
- Postres en restauración.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

“Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/ presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina.”

Podré:

- Ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o

conservación para cada género o elaboración culinaria.

- Determinar las necesidades para la producción en cocina.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

- Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.
- Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

HOSTELERÍA Y TURISMO

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

GRADO MEDIO

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 1690/2007 de 14 de Diciembre (BOE 18/01/08)

Currículo: Orden EDU/2216/2009, de 3 de julio (BOE 12-08-2009)

DURACIÓN

2000 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

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

COMPETENCIAS PROFESIONALES

“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.”
Podré:

- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de

las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.

- 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.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.
- Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

- Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.
- Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- 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.

HOSTELERÍA Y TURISMO

AGENCIAS DE VIAJE Y GESTIÓN DE EVENTOS

GRADO SUPERIOR

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 1254/2009, de 24 julio (BOE 05/09/09)

Currículo: ORDEN EDU/2254/2009, de 3 de julio (BOE 17/08/09)

DURACIÓN

2000 horas

PLAN DE FORMACIÓN

- Estructura del mercado turístico.
- Protocolo y relaciones públicas.
- Marketing turístico.
- Destinos turísticos.
- Recursos turísticos.
- Gestión de productos turísticos.
- Venta de servicios turísticos.
- Dirección de entidades de intermediación turística.
- Inglés.
- Segunda lengua extranjera.
- Proyecto de agencias de viajes y gestión de eventos
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Programar y realizar viajes combinados y todo tipo de eventos, vender servicios turísticos en agencias de viajes y a través de otras unidades de distribución.

Podré:

- Programar y ofertar viajes combinados y otros servicios turísticos complejos que se adecue en calidad, tiempo y precios a las demandas del cliente.
- Programar y ofertar servicios para congresos, convenciones, ferias y otros eventos, que se adecuen a las expectativas y necesidades y expectativas del cliente.

- Asesorar y proponer al cliente diferentes alternativas de servicios turísticos y análogos, interpretando sus solicitudes y calibrando sus necesidades, para cubrir sus expectativas.
- Reservar los derechos de uso de servicios y productos turísticos, calculando las tarifas a aplicar, emitir los bonos y documentos de confirmación de los mismos.
- Poner en funcionamiento un servicio post-venta aparejado a la oferta y atender el cliente para dar respuesta a sus solicitudes y/o reclamaciones asegurando su satisfacción y la calidad de los servicios.
- Desarrollar tareas de administración para cumplir los requisitos legales, económicos y empresariales, incluyendo operaciones de facturación, cobros y pagos para así poder liquidar económicamente con clientes y proveedores.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Jefe/a de oficina de agencia de viajes.
- Jefe/a de departamento en agencia de viajes.
- Agente de viajes.
- Consultor/a de viajes.
- Organizador/a de eventos.
- Vendedor/a de servicios de viaje y viajes programados
- Promotor/a comercial de viajes y servicios turísticos.
- Empleado/a del departamento de «booking» o reservas.

HOSTELERÍA Y TURISMO

ANIMACIÓN TURÍSTICA

GRADO SUPERIOR

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 274/2000, de 25 de Febrero (BOE 14/03/00).

Currículo: REAL DECRETO 278/2003, de 7 de Marzo (BOE 27/03/03).

DURACIÓN

1400 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Organización y gestión de una pequeña empresa de actividades de tiempo libre y socioeducativas.
- Técnicas de comunicación para animación.
- Juegos y actividades físicas recreativas para animación.
- Actividades y recursos culturales.
- Animación en el ámbito turístico.
- Lengua extranjera.
- Segunda lengua extranjera.
- Formación y orientación laboral.

En empresas, al finalizar la formación en el centro educativo, completándola y realizando actividades propias de la profesión:

- Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Este profesional será capaz de:

- Organizar, planificar y gestionar una pequeña empresa de actividades de tiempo libre y socioeducativas.
- Organizar, ejecutar y controlar actividades de animación de veladas y espectáculos.
- Enseñar y dinamizar juegos y actividades físicas recreativas.
- Organizar, ejecutar y controlar actividades de animación cultural.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Animador de hotel.
- Animador de veladas y espectáculos.
- Animador de actividades al aire libre.
- Jefe de departamento de animación.
- Informador turístico.
- Promotor turístico.
- Transferista.
- Asistente de publicidad y promoción.

HOSTELERÍA Y TURISMO

GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS

GRADO SUPERIOR

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 1255/2009, de 24 de julio (BOE 05/09/09)

DURACIÓN

2000 horas

PLAN DE FORMACIÓN

- Estructura del mercado turístico.
- Protocolo y relaciones públicas.
- Marketing turístico.
- Destinos turísticos.
- Recursos turísticos.
- Servicios de información turística.
- Procesos de guía y asistencia turística.
- Diseño de productos turísticos.
- Inglés.
- Segunda lengua extranjera.
- Proyecto de guía, información y asistencia turísticas.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Planificar, promocionar e informar sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo a viajeros y clientes en los mismos, así como en terminales, medios de transporte, eventos y otros destinos turísticos. Podré:

- Asesorar e informar al turista tanto en puntos de información como en viaje o destino, teniendo en cuenta las normas de protocolo básicas, empleando los medios técnicos más adecuados en función del cliente, y así lograr una prestación de servicio satisfactoria y la fidelización del visitante.
- Guiar y asistir a viajeros en viajes, traslados o visitas, empleando las estrategias de

comunicación, consiguiendo la satisfacción de éstos.

- Informar y conducir a turistas y viajeros, fomentando el respeto por la riqueza del patrimonio cultural y natural.
- Coordinar las operaciones de los diferentes tipos de eventos, prestando asistencia a los clientes en los casos que así lo requieran.
- Atender las contingencias, imprevistos y quejas que puedan surgir y afectar a viajeros y situaciones, solucionando los problemas que ocasionen permitiendo un desarrollo adecuado del servicio.
- Prestar servicios específicos al cliente en medios de transporte, así como en terminales de viajeros (aeropuertos y estaciones) cumpliendo las formalidades propias de estos procesos de manera adecuada.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Guía local.
- Guía acompañante.
- Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural.
- Informador/a turístico/a.
- Jefe/a de oficinas de información.
- Promotor/a turístico/a.
- Técnico/a de empresa de consultoría turística.
- Agente de desarrollo turístico local.
- Azafata/Asistente en medios de transporte terrestre o marítimo.
- Asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos).
- Encargado/a de facturación en terminales de transporte.
- Asistente en ferias, congresos y convenciones.
- Encargado/a de servicios en eventos.

HOSTELERÍA Y TURISMO

RESTAURACIÓN GRADO SUPERIOR

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 2218/1993, de 17 de Diciembre (BOE 09/03/94).
Curriculo: REAL DECRETO 142/1994, de 4 de Febrero (BOE 11/03/94).

DURACIÓN

2000 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Procesos de cocina.
- Procesos de pastelería y panadería.
- Procesos de servicio.
- Administración de establecimientos de restauración.
- Marketing en restauración.
- Lengua extranjera.
- 2º lengua extranjera.
- Relaciones en el Entorno de Trabajo.
- Formación y Orientación Laboral.

En empresas, al finalizar la formación en el centro educativo, completándola y realizando actividades propias de la profesión:

- Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Este profesional será capaz de:

- Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa.
- Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería,

repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa.

- Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas, prestando asistencia técnica y operativa y dando asesoramiento y atención especiales a los clientes.
- Planificar establecimientos, áreas o departamentos de producción y /o servicio de alimentos y bebidas y realizar el control de su explotación.
- Diseñar y comercializar ofertas gastronómicas en distintos tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Jefe de economato y bodega.
- Jefe de comedor/director de restauración o banquetes.
- Jefe de compras.
- Director de producción.
- Director de alimentos y bebidas.
- Responsable de alimentación en un catering.
- Consultor.

Al insertarse laboralmente en un puesto de trabajo concreto de los relacionados anteriormente, puede conseguir diferentes especializaciones, para lo cual necesitará un período de adiestramiento y adaptación en este puesto de trabajo. Dicha especialización dependerá del tipo de establecimiento.

HOSTELERÍA Y TURISMO

GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

GRADO SUPERIOR

Enseñanzas mínimas: REAL DECRETO 1686/2007, de 14 de diciembre (BOE 15-01-08)

Currículo: Orden EDU/2254/2009, de 3 de julio (BOE 17-08-2009)

DURACIÓN

2000 horas

PLAN DE FORMACIÓN

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Estructura del mercado turístico.
- Protocolo y relaciones públicas.
- Marketing turístico.
- Dirección de alojamientos turísticos.
- Gestión del departamento de pisos.
- Recepción y reservas.
- Recursos humanos en el alojamiento.
- Comercialización de eventos.
- Inglés.
- Segunda lengua extranjera.
- Proyecto de gestión de Alojamiento Turístico.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en Centros de Trabajo.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

“Organizar y controlar establecimientos de alojamiento turístico, aplicando las políticas empresariales establecidas, controlando objetivos de los diferentes departamentos, acciones comerciales y los resultados económicos del establecimiento, prestando el servicio en el área de alojamiento.” Podré:

- Coordinar los servicios propios de los establecimientos de alojamiento turístico, disponiendo las estructuras organizativas óptimas para la gestión y control de sus departamentos.
- Analizar el mercado y comercializar el producto base propio del alojamiento, así como los servicios y productos complementarios.
- Organizar y promocionar eventos en el

propio establecimiento.

- Analizar el mercado y comercializar el producto base propio del alojamiento, así como los servicios y productos complementarios, gestionando las reservas con criterios de eficiencia empresarial.
- Controlar y supervisar el departamento de recepción, pudiendo prestar el servicio, en su caso, y asegurando la atención al cliente con los niveles de calidad establecidos.
- Organizar y promocionar eventos en el propio establecimiento, en coordinación con los diferentes departamentos implicados, gestionando los recursos humanos y materiales necesarios.
- Supervisar la correcta atención al cliente, el servicio postventa y la gestión de quejas y reclamaciones.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para obtener el certificado de Técnico de Prevención de Riesgos Laborales, nivel básico, establecidas en el RD.39/1997 de 17 de enero.

PUESTOS DE TRABAJO QUE PUEDE DESEMPEÑAR

- Subdirector de alojamientos de establecimientos turísticos.
- Jefe de recepción.
- Encargado de reservas.
- Jefe de reservas.
- Coordinador de calidad.
- Gobernanta o encargada general del servicio de pisos y limpieza.
- Subgobernanta o encargada de sección del servicio de pisos y limpieza.
- Gestor de alojamiento en residencias, hospitales y similares.
- Gestor de alojamiento en casas rurales.
- Coordinador de eventos.
- Jefe de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos.
- Comercial de establecimientos de alojamientos turísticos.





+ Información

Ministerio de Educación educacion.es

Consejerías de Educación
de las Comunidades Autónomas

