

FORMACIÓ OCUPACIONAL

ACORD MARC EXECUCIÓ 2017

DIRECCIÓ EN RESTAURACIÓ (HOTR0309) – (840H) - PRESENCIAL

CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT DE NIVELL 3

OBJECTIUS

Dirigir i gestionar les activitats pròpies d'un restaurant o unitat de producció i servei d'aliments i begudes, definir i supervisar els seus processos i optimitzar els recursos materials i humans disponibles per aconseguir la màxima rendibilitat de la unitat, oferint la millor qualitat de servei i atenció al client, si és necessari, en anglès.

CONTINGUTS

- * MF1097_3: Administració d'unitats de producció en restauració (150 h).
UF1089: Gestió del projecte de restauració (90 h).
UF1090: Direcció i recursos humans en restauració (60 h).
- * MF1098_3: (Transversal) Disseny de processos de servei en restauració (60 h).
- * MF1064_3: (Transversal) Aprovisionament en restauració (90 hores).
- * MF1099_3: Processos economicofinancers en establiments de restauració (150 h).
UF1091: Comptes comptables i financers en restauració (60 h).
UF1092: Gestió i control en restauració (90 h).
- * MF1100_3: Qualitat, seguretat i protecció ambiental en restauració (60 h).
- * MF1101_3: Disseny i comercialització d'ofertes de restauració (90 h).
- * MF1102_3: Logística de servei d'àpats. (60 h).
- * MF1051_2: (Transversal) Anglès professional per a serveis de restauració (90 h).
- * Formació complementària d'inserció laboral, sensibilització ambiental i igualtat de gènere (10h)
- * MP0226: Mòdul de pràctiques no laborals de direcció en restauració (80 h).

PERFIL D'ENTRADA

Adreçat prioritàriament a persones majors de 16 anys en situació de desocupació, inscrites a l'OTG del SOC com a demandant d'ocupació.

Requisits a nivell acadèmic acreditar qualsevol de les següents titulacions o certificats:

- Estar en possessió del títol de Batxillerat;
- Estar en possessió d'un certificat de professionalitat de nivell 3 ó,
- Estar en possessió d'un certificat de professionalitat de nivell 2 de la mateixa família i àrea professional al que es desitja accedir (Hoteleria i Turisme) o,
- Complir el requisit acadèmic d'accés als cicles formatius de grau superior, o haver superat les corresponents proves d'accés regulades per les administracions educatives o,
- Tenir superada la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys i/o de 45 anys o,
- Tenir els coneixements formatius o professionals suficients que permetin cursar amb aprofitament la formació (es realitzarà prova de competències clau).
- Valorable experiència laboral en el sector.
- Motivació per a la formació i l'ocupació.
- Disponibilitat per treballar un cop finalitzada la formació.
- Capacitat física i les tasques i funcions pròpies de la professió.

* AQUEST CURS ESTÀ PENDENT D'APROVACIÓ

DADES DEL CURS

DATA D'INICI PREVISTA:
OCTUBRE DE 2017

**DATA DE FINALITZACIÓ
PREVISTA:** JULIOL DE 2018

HORARI: DILLUNS A
DIVENDRES EN HORARI DE
09:00 A 14:30

CENTRE: ESCOLA DE
RESTAURACIÓ EDIFICI
CANIGÓ. RECINTE
TORRIBERA. AVDA PRAT DE
LA RIBA, NÚM. 171 08924
SANTA COLOMA DE
GRAMENET

SORTIDES PROFESSIONALS

Directors/ores en restaurant de 10 o més assalariats/ades.
Gerents de restaurant i establiments similars amb menys de 10 assalariats/ades.
Supervisors/ores de servei d'àpats.
Gerents o directors/ores de restaurant.
Caps d'àrea o de zona de restaurants.
Directors/ores d'aliments i begudes.
Caps de servei d'àpats.
Caps d'operacions de servei

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS: Carrer de Rafael Casanova, 40 - Santa Coloma de Gramenet –

Dilluns a dijous de 8.30-14 h. i de 15 -17 h. Divendres de 9-14 h | Tel. 93 466 15 65 | www.grameimpuls.cat