



I.E.S. SANTA MARÍA DE GUÍA



ANÍMATE

TE ESPERAMOS

NO TE OLVIDES DE
PREINSCRIBIRTE

I.E.S. SANTA MARÍA DE GUÍA

Calle Lomo Guillén s/n

928 30 67 28

35004130@gobiernodecanarias.org

<https://iessantamariadeguia.org>

DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN



FAMILIA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

OFERTA EDUCATIVA
DIRECCIÓN DE
SERVICIOS EN
RESTAURACIÓN





Ciclo de nueva creación en la Comarca Norte



CICLO DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

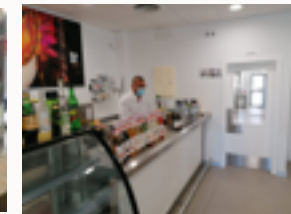
PLAN DE FORMACIÓN:

Control de aprovisionamiento de materias primas. Procesos de Servicios en bar cafetería. Procesos de servicios en restaurante. Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentaria. Inglés. Formación y orientación laboral. Sumillería. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración. Gastronomía y nutrición. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. Segunda lengua extranjera (Alemán). Empresa e iniciativa emprendedora. Formación en centros de Trabajo. Proyecto de dirección de servicios en restauración.

Este ciclo es un ciclo de Grado superior, de 2000 horas, repartidas en dos cursos escolares, es un ciclo divertido, con bastantes salidas profesionales, con especialidades de futuro, como Barista, Barman, Cortador de Jamón, Sumiller, etc.



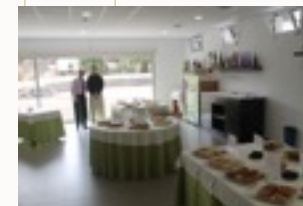
Coctelería clásica y moderna



Master Class de Coctelería

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE:

Comedores pedagógicos. Jornadas gastronómicas. Visitas a congresos de gastronomía. Participación en certámenes gastronómicos. Visitas de establecimientos punteros del sector. Intercambios con otros centros educativos del Archipiélago y del Estado. Estancias formativas. Proyecto ERASMUS+. Participación en concursos, SKILLS, etc.



Buffett de desayuno



Limpieza de fruta en SKILL

SALIDAS PROFESIONALES:

Director/Directora de alimentos y bebidas
 Supervisor/Supervisora de restauración moderna
 Maître. Jefa/Jefe de sala
 Encargada/Encargado de bar cafetería
 Jefa/Jefe de catering. Jefa/Jefe de banquetes
 Sumiller
 Responsable de compra de bebidas. Jefa/Jefe de economato y bodega
 Docente



Master Class de Café



Eventos especiales