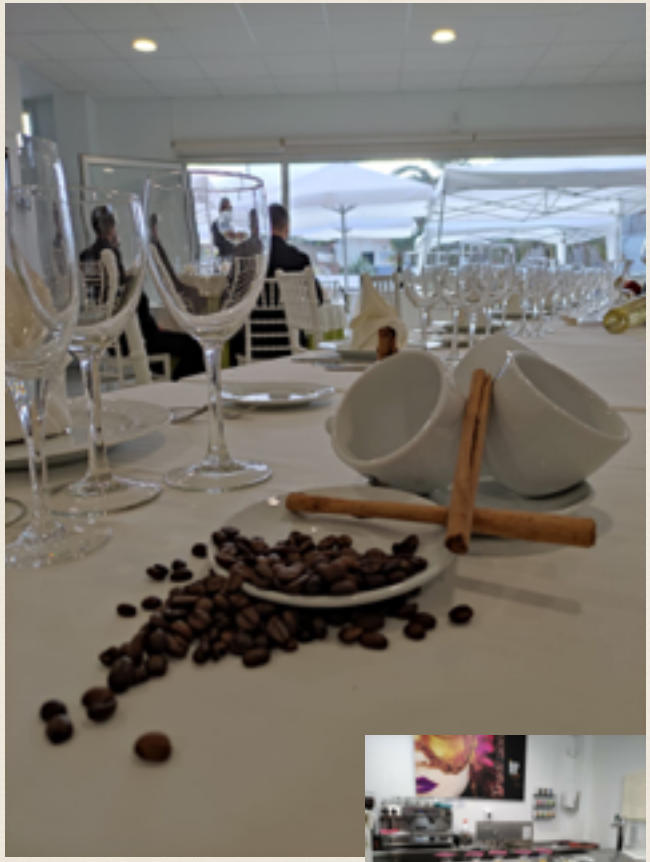
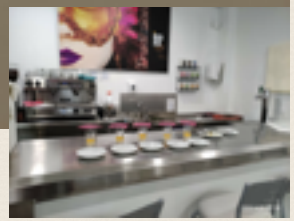




Tabefe
Restaurante Pedagógico
Santa María de Guía

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

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

En este ciclo hay todo tipo de actividades

CICLO DE GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Este ciclo es un ciclo de Grado medio, de 2000 horas, repartidas en dos cursos escolares, es un ciclo divertido, con bastantes salidas profesionales

PLAN DE FORMACIÓN:

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

Coctelería clásica y moderna

Montaje de Comedor

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:

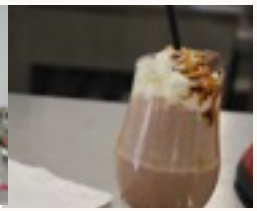
Camarero/Camarera de cualquier tipo de establecimiento y/o alojamiento (bar, restaurante, piscolabis, hospitales, comedores de colectividades, cátering, etc.)

Jefe/Jefa de rango. Ayudante de Barman. Ayudante de Sumiller

Empleada/Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Alumna preparando un cóctel



Elaboración de batidos