

TSDSR - TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ DE SERVEIS DE RESTAURACIÓ PRIMER CURS 2024-2025

MÒDUL PROFESSIONAL	HORES CURS	UNITAT FORMATIVA	HRS UF
MP01. Control de proveïment de matèries primeres	66	UF1: Matèries primeres en la restauració	22
		UF2: Tast d'aliments	22
		UF3: Gestió de magatzem i celler	22
MP02. Processos de serveis en bar-cafeteria	165	UF1: L'organització del bar-cafeteria	50
		UF2: El servei de begudes al bar-cafeteria	66
		UF3: El servei d'aliments al bar cafeteria	49
MP03. Processos de serveis en restaurant	168	UF1: L'organització del restaurant	65
		UF2: Servei i post servei al restaurant	103
MP04. Sommelieria	66	UF1: Viticultura, enologia i tast de vins	66
MP05. Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració	33	UF1: Disseny d'instal·lacions i espais en restauració	16
		UF3: L'organització de la cuina i les elaboracions culinàries	17
MP06. Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	30	UF1: Pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol	30
MP07. Gastronomia i nutrició	66	UF1: Gastronomia	33
		UF2: Dietètica i nutrició	33
MP08. Gestió administrativa i comercial en la restauració	33	UF1: Comercialització en empreses de restauració	33
MP10. Anglès	66	UF1: Anglès	66
MP11. Segona llengua estrangera	66	UF1: Segona llengua estrangera (Francès)	66
MP12. Formació i orientació laboral	33	UF2: Prevenció de riscos laborals	33
MP15. Formació en Centres de Treball	200	UF1: Formació en Centres de Treball	200

MP: Mòdul professional

UF: Unitat formativa

TSDSR - TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ DE SERVEIS DE RESTAURACIÓ SEGON CURS 2024-2025

MÒDUL PROFESSIONAL	HORES CURS	UNITAT FORMATIVA	HRS UF
MP03. Processos de serveis en restaurant	30	UF3: Elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei	30
MP04. Sommelieria	33	UF2: El vi en la restauració	33
MP05. Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en restauració	66	UF2: Gestió d'esdeveniments i protocol en la restauració	33
		UF4: Cultura gastronòmica	33
MP06. Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	36	UF2: Gestió de la qualitat turística i ambiental	36
MP08. Gestió administrativa i comercial en restauració	66	UF2: Gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques	66
MP09. Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	66	UF1: Recursos humans en la restauració	40
		UF2: Direcció d'equips en la restauració	26
MP10. Anglès	66	UF1: Anglès	66
MP11. Segona llengua estrangera	66	UF1: Segona llengua estrangera (Francès)	66
MP12. Formació i orientació laboral	33	UF1: Incorporació al treball	33
MP13. Empresa i iniciativa emprenedora	66	UF1: Empresa i iniciativa emprenedora	66
MP14. Projecte de direcció de Serveis de restauració	264	UF1: Projecte de direcció de serveis de restauració	264
MP15. Formació en Centres de Treball	216	UF1: Formació en Centres de Treball	216

MP: Mòdul professional

UF: Unitat formativa