

TSDSR – TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN PRIMER CURSO 2024-2025

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS CURSO	UNIDAD FORMATIVA	HRS UF
MP01. Control de aprovisionamiento de materias primas	66	UF1: Materias primas en la restauración	22
		UF2: Cata de alimentos	22
		UF3: Gestión de almacén y bodega	22
MP02. Procesos de servicio en bar-cafetería	165	UF1: La organización del bar-cafetería	50
		UF2: El servicio de bebidas al bar-cafetería	66
		UF3: El servicio de alimentos al bar-cafetería	49
MP03. Procesos de servicios en restaurante	168	UF1: La organización del restaurante	65
		UF2: Servicio y post servicio al restaurante	103
MP04. Sommeliería	66	UF1: Viticultura, enología y cata de vinos	66
MP05. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	33	UF1: Diseño de instalaciones y espacios en restauración	16
		UF3: La organización de la cocina y las elaboraciones culinarias	17
MP06. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	30	UF1: Prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol	30
MP07. Gastronomía y nutrición	66	UF1: Gastronomía	33
		UF2: Dietética y nutrición	33
MP08. Gestión administrativa y comercial en la restauración	33	UF1: Comercialización en empresas de restauración	33
MP10. Inglés	66	UF1: Inglés	66
MP11. Segunda lengua extranjera	66	UF1: Segunda lengua extranjera (Francés)	66
MP12. Formación y orientación laboral	33	UF2: Prevención de riesgos laborales	33
MP15. Formación en Centros de Trabajo	200	Formación en Centros de Trabajo	416

MP: Módulo profesional

UF: Unidad formativa

TSDSR – TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN SEGUNDO CURSO 2024-2025

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS CURSO	UNIDAD FORMATIVA	HRS UF
MP03. Procesos de servicios en restaurante	30	UF3: Elaboraciones culinarias delante de los clientes y su servicio	30
MP04. Sommeliería	33	UF2: El vino en la restauración	33
MP05. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	66	UF2: Gestión de eventos y protocolo en la restauración	33
		UF4: Cultura gastronómica	33
MP06. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	36	UF2: Gestión de la calidad turística y ambiental	36
MP08. Gestión administrativa y comercial en la restauración	66	UF2: Gestión de costes y diseño de ofertas gastronómicas	66
MP09. Recursos humanos y dirección de equipos en la restauración	66	UF1: Recursos humanos en la restauración	40
		UF2: Dirección de equipos en la restauración	26
MP10. Inglés	66	UF1: Inglés	66
MP11. Segunda lengua extranjera	66	UF1: Segunda lengua extranjera (Francés)	66
MP12. Formación y orientación laboral	33	UF1: Incorporación al trabajo	33
MP13. Empresa e iniciativa emprendedora	66	UF1: Empresa e iniciativa emprendedora	66
MP14. Proyecto de dirección de servicios de restauración	264	UF1: Proyecto de dirección de servicios de restauración	264
MP15. Formación en Centros de Trabajo	216	Formación en Centros de Trabajo	416

MP: Módulo profesional

UF: Unidad formativa