



Hostelería y turismo

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Técnico/a en Cocina y gastronomía

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HT10

¿Qué estudiarás?

Ofertas gastronómicas
Preelaboración y conservación de alimentos
Técnicas culinarias
Procesos básicos de pastelería y repostería
Productos culinarios
Postres en restauración
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Inglés técnico
Síntesis
Formación y orientación laboral
Empresa e iniciativa emprendedora
Formación en centros de trabajo

¿De qué trabajarás?

Cocinero/a
Jefe/a de partida
Empleado/a de economato de unidades de producción y en la bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de servicio de comidas, etc.

Técnico/a en Servicios en restauración

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HT30

¿Qué estudiarás?

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

¿De qué trabajarás?

Camarero/a de bar, cafetería o restaurante
Empleado/a de economato
Barman,
Sumiller
Auxiliar de servicio en medios de transporte

Hostelería y turismo

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

Técnico/a superior en Agencias de viajes y gestión de eventos

2.000 h • 2 cursos académicos
Código: HTAO

¿Qué estudiarás?

Estructura del mercado turístico
Protocolo y relaciones públicas
Venta de servicios turísticos
Marketing turístico
Destinos turísticos
Recursos turísticos
Gestión de productos turísticos
Dirección de entidades de intermediación turística
Inglés
Segunda lengua extranjera
Proyecto de agencias de viajes y gestión de eventos
Formación y orientación laboral
Empresa e iniciativa emprendedora
Formación en centros de trabajo

¿De qué trabajarás?

Jefe/a de oficina o de departamento
de una agencia de viajes
Agente de viajes
Consultor/a de viajes
Organizador/a de eventos
Vendedor/a de servicios de viaje y de viajes
programados
Promotor/a comercial de viajes y servicios turísticos

Técnico/a superior en Dirección de cocina

2.000 h • 2 cursos académicos
Código: HTD0

¿Qué estudiarás?

Control de abastecimiento de materias primas
Procesos de preelaboración y conservación
en la cocina
Elaboraciones de pastelería y repostería en la cocina
Gestión de la producción en la cocina
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
alimentarias
Gastronomía y nutrición
Gestión administrativa y comercial en la
restauración
Procesos de elaboración culinaria
Recursos humanos y dirección de equipos
en restauración
Inglés técnico
Formación y orientación laboral
Empresa e iniciativa emprendedora
Proyecto de dirección de cocina
Formación en centros de trabajo

¿De qué trabajarás?

Director/a de alimentos y bebidas
Director/a de cocina
Jefe/a de producción en la cocina
Jefe/a de cocina
Segundo/a jefe/a de cocina
Jefe/a de servicios de comidas (catering)
Jefe/a de partida
Cocinero/a
Encargado/a de economato y bodega

Hostelería y turismo

Técnico/a superior en Dirección de servicios de restauración

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HTEO

¿Qué estudiarás?

Control del aprovisionamiento de materias primas
Procesos de servicios en bares y cafeterías
Procesos de servicios en restaurantes
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias
Inglés
Sumillería
Planificación y dirección de servicios y eventos de restauración
Gastronomía y nutrición
Recursos humanos y dirección de equipos de restauración
Gestión administrativa y comercial de restauración
Segunda lengua extranjera
Proyecto de dirección de servicios de restauración
Empresa e iniciativa emprendedora
Formación y orientación laboral
Formación en centros de trabajo

¿De qué trabajarás?

Responsable de alimentos y bebidas
Supervisor/a de restauración moderna
Maître
Jefe/a de sala
Encargado/da de bar y cafetería
Jefe/a de banquetes
Jefe/a de operaciones de catering
Sumiller
Responsable de compra de bebidas
Encargado/da de economato y bodega

Técnico/a superior en Gestión de alojamientos turísticos

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HTB0

¿Qué estudiarás?

Estructura del mercado turístico
Protocolo y relaciones públicas
Marketing turístico
Dirección de alojamientos turísticos
Gestión del departamento de pisos
Recepción y reservas
Recursos humanos en el alojamiento
Comercialización de eventos
Inglés
Segunda lengua extranjera
Proyecto de gestión de alojamiento turístico
Formación y orientación laboral
Empresa e iniciativa emprendedora
Formación en centros de trabajo

¿De qué trabajarás?

Director/a del área de alojamientos
Jefe/a de recepción o de reservas
Coordinador/a de calidad
Encargado/a general de servicios de pisos y limpieza
Gestor/a de alojamiento en residencias, hospitales y similares
Gestor/a de alojamiento en casas rurales
Coordinador/a de eventos
Jefe/a de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos
Comercial de establecimientos de alojamientos turísticos
Relaciones públicas
Encargado/a de lavandería
Gobernante/a

Hostelería y turismo

Técnico/a superior en Guía, información y asistencia turística

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HTF0

¿Qué estudiarás?

Protocolo y relaciones públicas
Marketing turístico
Destinos turísticos
Servicios de información turística
Diseño de productos turísticos
Estructura del mercado turístico
Recursos turísticos
Procesos de guía y asistencia turística
Inglés
Segunda lengua extranjera
Proyecto de guía, información y asistencia turísticas
Formación y orientación laboral
Empresa e iniciativa emprendedora
Formación en centros de trabajo

¿De qué trabajarás?

Guía local
Guía acompañante
Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural
Personal informador/a turístico/a
Jefe/a de oficinas de información
Personal promotor/a turístico/a
Personal técnico de empresa de consultoría turística
Agente de desarrollo turístico local
Personal asistente en medios de transporte terrestre o marítimo
Personal asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos)
Personal encargado/a de facturación en terminales de transporte
Personal asistente en ferias, congresos y convenciones
Personal encargado de servicios en eventos

Técnico/a superior en Guía, información y asistencia turística, perfil profesional animación turística

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HTF1

¿Qué estudiarás?

Estructura del mercado turístico
Destinos turísticos
Servicios de información turística
Protocolo y relaciones públicas
Recursos turísticos
Procesos de guía y asistencia turística
Diseño de productos turísticos
Marketing turístico
Actividades lúdicas, físico-recreativas y culturales para la animación turística
Veladas y espectáculos
Dirección de actividades de animación turística y eventos
Inglés
Segunda lengua extranjera
Formación y orientación laboral
Empresa e iniciativa emprendedora
Proyecto de animación turística
Formación en centros de trabajo

¿De qué trabajarás?

Guía local
Guía acompañante
Guía en bienes de interés local
Personal informador/a turístico/a
Jefe/a de oficinas de información
Personal promotor/a turístico/a
Personal técnico de empresa de consultoría turística
Agente de desarrollo turístico local
Personal asistente en medios de transporte terrestre o marítimo
Personal asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos);
Personal encargado/a de facturación en terminales de transporte
Personal asistente en ferias, congresos y convenciones
Personal encargado de servicios en eventos