

FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

- **Duración:** 2.000 horas distribuidas en dos años académicos.

Cuando finalice mis estudios ¿Qué sabré hacer?

Finalizado el Ciclo Formativo sabrás realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración.

Salidas profesionales

Barman	Camarero de bar-cafetería	Camarero de barra y/o dependiente de cafetería
Encargado de bar-cafetería	Jefe de sector de restaurante o sala	Camarero de sala o jefe de rango
Camarero	Jefe de barra en bar o cafetería	

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: DIRECCIÓN DE COCINA

- **Duración:** 2.000 horas distribuidas en dos años académicos

Cuando finalice mis estudios ¿Qué sabré hacer?

Finalizado el Ciclo Formativo sabrás dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio.

Salidas profesionales

Director de alimentos y bebidas	Director de cocina	Jefe de producción en cocina
Jefe de cocina	Segundo jefe de cocina.	Jefe de operaciones de catering.
Jefe de partida	Cocinero.	Encargado de economato y bodega

PROGRAMA DE PRÁCTICAS

Las instalaciones de la ESHAEX permiten a nuestros alumnos/as llevar a cabo sesiones de prácticas reales a diario, con el apoyo de la más novedosa maquinaria disponible actualmente en el sector de la Hostelería. Además los alumnos/as del grado superior en dirección de cocina en el último periodo de su segundo año formativo realizarán un módulo de 400 horas prácticas en Centros de Trabajo.

Plazos de solicitud y matrícula: Se informará en los meses de mayo – junio.

Requisitos de acceso: http://www.educarex.es/fp/admision_ext.html

