

# 35. SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

## DESCRIPCIÓN

Exige un amplio conocimiento de la cocina internacional, las bebidas y el servicio de bar. Es necesario poseer un dominio perfecto de las normas para servir y conocer la preparación de los platos y bebidas que llegan a la mesa del cliente. Los requisitos básicos son la destreza, las buenas maneras, el aplomo y las habilidades prácticas.

## CICLOS FORMATIVOS, CENTROS DE ESTUDIO Y PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

|   | PUESTOS DE TRABAJO  | CENTROS DE ESTUDIO   |
|---|---|--|
| Técnico Profesional Básico en Cocina y Restauración | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayudante o auxiliar de cocina.</li> <li>• Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>• Auxiliar o ayudante de camarero en sala.</li> <li>• Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.</li> <li>• Auxiliar o ayudante de barman.</li> <li>• Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).</li> <li>• Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• CPC San José de Calasanz. Barbastro. Huesca.</li> <li>• CPIFP San Lorenzo. Huesca</li> <li>• IES Biello Aragón</li> <li>• IES Lobetano. Albarracín. Teruel</li> <li>• IES Pablo Serrano. Andorra. Teruel</li> <li>• IFPE Escuela de Hostelería. Teruel</li> <li>• IES Matarraña. Valderrobres. Teruel.</li> <li>• IES Zaurín. Ateca. Zaragoza</li> <li>• IES Juan de Lanuza. Borja. Zaragoza.</li> <li>• IES Mar de Aragón. Caspe. Zaragoza</li> <li>• IES Miralbueno. Zaragoza</li> <li>• IES Pedro de Luna. Zaragoza</li> </ul> |

|                                      | PUESTOS DE TRABAJO  | CENTROS DE ESTUDIO   |
|--------------------------------------|---|--|
| Técnico en Servicios en Restauración | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Camarero de bar-cafetería o restaurante.</li> <li>• Jefe de rango.</li> <li>• Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>• Barman. Ayudante de sumiller.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• CPIFP San Lorenzo. Huesca</li> <li>• CFPE Ntra. Señora de Guayente. Sahún. Huesca.</li> <li>• IFPE Escuela de Hostelería. Teruel</li> <li>• IES Matarraña. Valderrobres. Teruel.</li> <li>• IES Miralbueno. Zaragoza</li> </ul> |

- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

|  | PUESTOS DE TRABAJO   | CENTROS DE ESTUDIO   |
|--|--|--|
| Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Director de alimentos y bebidas.</li> <li>• Supervisor de restauración moderna.</li> <li>• Maître.</li> <li>• Jefe de Sala.</li> <li>• Encargado de bar-cafetería.</li> <li>• Jefe de banquetes.</li> <li>• Jefe de operaciones de catering.</li> <li>• Sumiller.</li> <li>• Responsable de compra de bebidas.</li> <li>• Encargado de economato y bodega.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• CPIFP San Lorenzo. Huesca</li> <li>• IFPE Escuela de Hostelería. Teruel</li> <li>• IES Miralbueno. Zaragoza.</li> </ul> |

## APLICACIONES

Las aplicaciones de este sector se relacionan con la dirección y organización de la producción y servicio en restaurante-bar, determinando ofertas y recurso, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.