

## **Ciclo Formativo Grado Medio: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

### **• ¿Qué conocimientos previos se necesita tener para poder cursar este ciclo?**

- ¡Cuidado con el idioma inglés! No se puede ir sin saber nada. Es un módulo que se imparte en los 2 cursos. Es aplicado a la situación de trabajo, pero hay que tener consolidado un nivel A-1
- Calcular pesos, medidas de volumen y trabajar con proporciones, regla de tres y porcentajes. Cálculo mental. Estadística
- Lectura comprensiva buena, capacidad de subrayar, hacer esquemas, resumir o encontrar información en un texto. Es decir, estudiar con autonomía

### **• ¿Qué habilidades y cualidades personales son necesarias tanto para cursar el ciclo como para el ejercicio de la profesión?**

- Resistencia física: se trabaja de pie durante todo el horario, llevando pesos, etc
- Memoria visual y auditiva
- Actitud de servicio y de agradar a los clientes
- En hostelería hay que trabajar necesariamente con otras personas y en situaciones de cierta presión, por lo que resulta imprescindible saber relacionarse con los compañeros y saber trabajar en equipo.
- La higiene personal es imprescindible, así como cumplir con las normas de prevención de riesgos que se te indiquen

### **• ¿Cuánto tiempo necesitan estudiar diariamente?**

- Recomendamos 2 horas diarias de estudio
- Conviene practicar bebidas y preparar y realizar servicios

### **• ¿Qué módulos resultan normalmente más difíciles y por qué?**

- Ofertas gastronómicas: es un módulo teórico y que exige realizar trabajos sobre servicios, cartas, valor nutricional de dietas,....
- Vinos y su servicio: porque tiene mucha teoría y hay que aplicar los conocimientos en el servicio práctico.
- Seguridad e Higiene: hay que conocer toda la normativa higiénico sanitaria. La ventaja es que aplicarla diariamente en la práctica ayuda a aprenderla
- Inglés: hay que entender, hablar, leer y escribir en inglés aplicado al servicio de hostelería
- Administración y gestión de la empresa: se trabaja con pedidos, albaranes, facturas, sistemas de control de almacén,... tanto desde la teoría como con ejercicios prácticos
- FOL: Es teórico. Puede resultar difícil el lenguaje legal

### **• Dadas las características del ciclo ¿consideras que es de dificultad baja, media o alta?**

- Media, por concentrarse toda la formación en un solo curso.

### **Otros aspectos a tener en cuenta para poder orientarles adecuadamente:**

- En hostelería hay mucho trabajo, pero hay que avisar que "se trabaja cuando los demás están de fiesta".
- Es un ciclo con una vertiente innovadora, creativa y artística (coctelería, decoración de mesas y del comedor,...)
- Todos los módulos prácticos (Bar cafetería, restaurante) tienen una parte teórica que debe ser aprobada para superar el módulo