

¿CÓMO ES LA PRUEBA DE ACCESO?

ESTRUCTURA. La prueba tiene dos partes:

- **Parte común.** 4 apartados: Lengua y Literatura (Castellano o Valenciano), Lengua extranjera(Inglés), Matemáticas y Tratamiento de la información y competencia digital.
- **Parte específica.** Existen 3 opciones, según el ciclo al que se quiera acceder. En cada opción, se tienen que escoger 2 de las 3 materias que se ofrecen. Para cursar Administración y Finanzas, hay que escoger la opción A. HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES. Las materias son Historia, Economía y Geografía.

Modelos de exámenes:

<http://www.ceice.gva.es/web/formacion-profesional/ejemplificaciones>

Quienes están exentos de realizar la prueba de acceso:

Quienes hayan superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años

Están exentos de hacer la parte común y específica quienes hayan superado las materias del Bachillerato que integran esas partes.

Están exentos de hacer la parte específica o el apartado correspondiente, quienes tengan una experiencia laboral equivalente a un año a jornada completa en el campo profesional de una de las familias profesionales de la opción, quien haya realizado un ciclo formativo de la familia profesional de Hostelería o de la opción A, y quién tenga un certificado de profesionalidad de nivel II.

Inscripción: Del 17 al 31 de mayo.

Realización de las pruebas a grado superior: 20 de junio

PREINSCRIPCIÓN CURSO 2017-18

Convocatoria única: **Del 25 de mayo al 6 de junio.**



GRADO SUPERIOR en **DIRECCIÓN** **DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**



Carrer del Mar, 101 – 03130 SANTA POLA
Tfno. 96 691 25 25

03010168@gva.es



@ehosteleriasp

DURACIÓN

Duración: 2000 horas. **Dos** cursos, el primero con clases presenciales de septiembre a junio, y el segundo presencial de septiembre a febrero, más la FCT (prácticas en empresas) que se realiza de marzo a junio. La modalidad de este ciclo es presencial obligatoria.

CONTENIDOS DEL CICLO:

Módulos profesionales del 1º curso: 30 horas semanales

Control de Aprovisionamiento de Materias Primas	2h./s
Procesos de Servicios en Bar-cafetería	7h./s
Procesos de Servicios en Restaurante	9h./s
Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene	3h./s
Inglés específico hostelería (RMI)	3h/s
Inglés	3h/s
Formación y orientación laboral	3h/s

Módulos profesionales del 2º curso: 30 horas semanales

Sumillería	6h./s
Planificación y dirección de servicios y eventos	6h./s
Gastronomía y Nutrición	3h./s
Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración	3h./s
Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	3h./s
Segunda lengua extranjera	4h/s
Empresa e Iniciativa Emprendedora	3h./s
Inglés específico hostelería (RMI II)	2h./s
Formación en centros de trabajo (FCT) – 3er trimestre	400h.
Proyecto de Dirección de Servicios – 3er trimestre	40h.

¿QUÉ VOY A APRENDER?

Al finalizar el ciclo, el alumno adquiere las competencias de dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

SALIDAS PROFESIONALES

- Director de alimentos y bebidas.
- Supervisor de restauración moderna
- Maître. Jefe de sala.
- Encargado de bar-cafetería.
- Jefe de banquetes. Jefe de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado de economato y bodega.

CONTINUAR ESTUDIANDO:

- Acceso directo a Títulos universitarios de Grado con convalidaciones de créditos.
- Estudiar otros ciclos formativos de grado superior convalidando módulos ya aprobados

¿CÓMO ACCEDER?

Acceso directo:

- Título de Bachillerato LOE/LOGSE.
- Con un título de Técnico (FP de Grado Medio)
- Título de técnico superior (FP de grado superior)
- Técnico especialista (FP2) o equivalente.
- Tener COU aprobado.
- Titulación universitaria
- Otros estudios equivalentes a efectos académicos.

Acceso a través de la prueba:

Si no tienes los requisitos académicos anteriores y cumpliendo 19 años este año, aprobando la prueba de acceso a ciclo superior que se detalla en la siguiente página.

Tener o cumplir más de 18 años durante el presente año y haber cursado un ciclo formativo de la misma familia profesional.

