



ANEXO XXX

Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de formación profesional de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Distribución horaria

DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (HOT304)	Horas	1º	2º
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	67	2	
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería	233	7	
0510. Procesos de servicios en restaurante	367	11	
0511. Sumillería	200		6
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	233		7
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	67	2	
0502. Gastronomía y nutrición	67	2	
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	100		3
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	67		2
0180. Segunda lengua extranjera	133		4
0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	67		2
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0179. Inglés profesional	67	2	
Módulo profesional optativo	100		3
	2000	30	30

Espacios formativos

Espacio formativo	Superficie m² 20 alumnos/alumnas	Superficie m² 30 alumnos/alumnas
Aula polivalente.	40	60
Aula de cata.	60	90
Taller de Bar-cafetería.	100	120
Taller de Restaurante.	120	180

Equipamiento

Espacio formativo	Equipamientos
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet. - Medios audiovisuales. .