



### Direcció de Serveis en Restauració

#### Descripció

Aquests estudis postobligatoris capaciten per dirigir i organitzar la producció i el servei d'aliments i begudes en restauració, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

Tenen una durada de 2.000 hores distribuïdes en dos cursos acadèmics (1.485 en un centre educatiu i 515 (hores d'estada a l'empresa) en un centre de treball).

Aquest estudi substitueix el cicle Restauració (LOGSE).

#### Continguts

- Control de proveïment de matèries primeres
- Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària
- Gastronomia i nutrició
- Gestió administrativa i comercial en la restauració
- Recursos humans i direcció d'equips en la restauració
- Processos de servei en bar-cafeteria
- Processos de servei en restaurant
- Sommelieria
- Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració
- Segona llengua estrangera
- Català/Aranès professional
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

#### Accés

Per al curs 2024-2025, pots accedir als cicles de grau superior si compleixes algun dels requisits següents:

Tenir un d'aquests títols:

- Batxillerat.
- Batxillerat LOGSE.
- BUP.
- Tècnic/a superior de formació professional o grau universitari o equivalent.
- Tècnic/a especialista, tècnic/a superior o equivalent.
- Tècnic/a de grau mitjà de formació professional o títol de tècnic/a o tècnic/a d'arts plàstiques i disseny.

O bé, haver superat:

- Una oferta formativa de certificat professional inclosa en el cicle.
- Un curs de formació específic per a l'accés als cicles de grau superior.
- Una prova d'accés.
- El segon curs de qualsevol modalitat de batxillerat experimental.
- El COU o un curs preuniversitari.
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per tenir 40 anys o més i acreditar experiència laboral o professional.

#### Tràmits

Per cursar el cicle cal que presentis una **sol·licitud de preinscripció** en el termini corresponent. Trobaràs més informació al web [preinscripcio.gencat.cat](http://preinscripcio.gencat.cat).

#### Continuïtat

##### Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic superior o tècnica superior, que permet accedir a qualsevol estudi universitari oficial de grau. Les persones que s'han graduat en un cicle formatiu de grau superior poden obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS.

Per a més informació, consulteu el Canal Universitats

##### Sortides professionals



## Direcció de Serveis en Restauració

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:

- Responsable d'aliments i begudes
- Supervisor/a de restauració moderna
- Maître
- Cap de sala
- Encarregat/ada de bar i cafeteria
- Cap de banquetes
- Cap d'operacions de càtering
- Sommelier
- Responsable de compra de begudes
- Encarregat/ada d'economat i celler.

### Normativa

- Decret 210/2015, de 22 de setembre, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de direcció de serveis en restauració (DOGC 6963, de 25.9.2015)
- Reial decret 688/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de tècnic superior en Direcció de Serveis de Restauració i se'n fixen els ensenyaments mínims (BOE núm. 143, de 12.6.2010)



### Direcció de Serveis en Restauració

#### Centres

##### Baix Camp

08019 Barcelona  
Tel. 934532904  
Centre: privat  
Horari: diürn

Centre: públic  
Horari: diürn-tarda

##### Cambrils

**Institut Escola d'Hoteleria i Turisme**  
(43007038)  
c. Estel (Pg. Marítim)  
43850 Cambrils  
Tel. 977792837  
Centre: públic  
Horari: diürn

**Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria**  
(08078749)  
c. Gran de Gràcia, 240  
08012 Barcelona  
Tel. null  
Centre: privat  
Horari: diürn-tarda

##### Baix Ebre

##### Garraf

##### Tortosa

**Institut Dertosa** (43004438)  
av. Estadi, 14  
43500 Tortosa  
Tel. 977501310  
Centre: públic  
Horari: diürn

##### Sitges

**Institut Joan Ramon Benaprès**  
(08043981)  
Camí de la Fita, s/n  
08870 Sitges  
Tel. 938943712  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

##### Baix Llobregat

##### Gironès

##### Sant Feliu de Llobregat

**Institut Martí Dot** (08041519)  
c. Josep Teixidor, 2-12  
08980 Sant Feliu de Llobregat  
Tel. 936851801  
Centre: públic  
Horari: diürn

##### Girona

**Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona** (17001759)  
c. Josep Viader Moliner, 11  
17005 Girona  
Tel. 972220122  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

##### Barcelonès

##### Barcelona

**Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona** (08044934)  
c. Pintor Alsamora, 3-5  
08016 Barcelona  
Tel. 934080018  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

**Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona** (17001759)  
c. Josep Viader Moliner, 11  
17005 Girona  
Tel. 972220122  
Centre: públic  
Horari: diürn-tarda

##### Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona (08044934)

c. Pintor Alsamora, 3-5  
08016 Barcelona  
Tel. 934080018  
Centre: públic  
Horari: diürn-tarda

##### Segrià

##### Lleida

**Institut d'Hoteleria i Turisme**  
(25006720)  
Partida Caparrella, s/n  
25192 Lleida  
Tel. 973281182  
Centre: públic  
Horari: diürn

##### CETT - Escola d'Hoteleria i Turisme (08056456)

av. Can Marçet, 36-38  
08035 Barcelona  
Tel. 934280777  
Centre: privat  
Horari: diürn

##### Vallès Occidental

##### Terrassa

**Institut Cavall Bernat** (08053251)  
c. la Castellassa, s/n  
08227 Terrassa  
Tel. 937851143

**Fundació de Restauració i Hostalatge**  
(08058970)  
pg. del Taulat, 243