

Hostelería. Especialidad Servicio de Restaurante

17ª Edición

Código: 173503

Tipología: Diploma de especialización (postgrado)

Créditos: 52.00

Idioma: Español

Fecha de inicio: 02/10/2017

Fecha última sesión presencial: 31/05/2018

Fecha de finalización: 25/09/2018

Horario: De lunes a viernes de 9 a 18 h

Lugar de realización: Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme de Sant Pol de Mar (Barcelona)

Plazas: 30

Precios y descuentos

Precio: 4.050 €

Prácticas externas

Para más informació consultar a: [EUHT - Sant Pol de Mar](#)

Presentación

El segmento de población de los 16 a los 20 años es muy heterogéneo en cuanto a capacidades intelectuales, aficiones, inquietudes y personalidad.

Es por eso que algunos jóvenes deciden cursar el bachillerato e ir a la Universidad, otros prefieren la formación profesional y otros deciden entrar en el mundo laboral.

Existe, sin embargo, otro grupo minoritario que no se muestra conforme con el planteamiento anterior y desea una formación profesional «a la carta». Tiene clara su orientación profesional, como por ejemplo ser cocinero, camarero o barman, y necesita una formación menos teórica pero con una línea pragmática que le haga competente operativamente en el campo elegido.

La EUHT StPOL imparte desde hace 15 años este tipo de formación destinada a un grupo de gente con estas inquietudes.

Con la presente solicitud de diploma de especialización de este programa, la Universitat de Girona puede reconocer académicamente la competencia profesional de los estudiantes que antes sólo podían optar al diploma escolar.

Este programa está pensado para estudiantes mayores de 16 años que han finalizado la educación secundaria obligatoria o están en posesión del certificado de estudios primarios.

Objetivos

Programa organizado por la EUHT StPOL y la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació. Tiene un carácter teórico y práctico que permite al estudiante obtener una formación de especialización para llevar a cabo el desarrollo de una carrera

profesional en el Departamento de Cocina y Restaurante de las empresas hoteleras y de restauración.

Una vez superados los contenidos teóricos y prácticos, el estudiante adquiere las competencias cognitivas, procedimentales, de liderazgo y motivacionales adecuadas a las necesidades de responsabilidad del mencionado departamento de las empresas de hostelería.

El principal objetivo del Diploma de Especialización en Servicios de Hostelería es proporcionar al alumno las técnicas y prácticas operativas y las herramientas de gestión operativa para poder desempeñar con responsabilidad funciones cualificadas en departamentos de cocina y restaurante-bar de las empresas hoteleras y de restauración, nacionales e internacionales.

Los objetivos específicos del diploma de especialización son:

- Capacitar al futuro operario en técnicas de trabajo de las diferentes secciones de cocina y sala-bar.
- Formar al alumno en las técnicas de trabajo en equipo en la cocina y el restaurante.
- Capacitar al futuro profesional cualificado en cocina y restaurante para el desarrollo de su creatividad e iniciativa.
- Ejercitar al alumno en las aplicaciones de la prevención e higiene en la cocina y el restaurante.
- Dotar al estudiante de las técnicas de conocimiento, conservación y servicio de los vinos en el restaurante.
- Capacitar al alumno para que sea un buen usuario de las nuevas tecnologías del sector, especialmente en el campo informático.
- Conseguir mediante las prácticas correspondientes, tanto en la escuela como en las empresas, la necesaria e idónea inmersión del alumno en los departamentos de producción (Cocina - Pastelería y Restaurante - Bar) y administración.

A quien va dirigido

Para estudiantes mayores de 16 años que han finalizado la educación secundaria obligatoria o están en posesión del certificado de estudios primarios.

Requisitos de admisión

- ESO
- Estudios primarios

Estructura modular

Hostelería. Especialidad Cocina

Hostelería. Especialidad Servicio de Restaurante

Plan de estudios

Empresa e iniciativa emprendedora

Conocimiento del medio y entorno en las empresas hoteleras y de restauración.

Gestión administrativa y comercial en restauración

Conocimiento de los sistemas de compras, aprovisionamiento y comercial de los restaurantes: Conocimiento de las N. T. informatizadas de comercialización.

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración

Conocimiento de las buenas prácticas de desarrollo del clima social en la empresa de restauración. Conocimiento de las herramientas de liderazgo de equipos de trabajo en la restauración.

Gestión de calidad

Conocimiento de las buenas prácticas de implantación de un plan de calidad en el restaurante

Inglés

Conocimiento del idioma inglés nivel A-2.

Operaciones de restaurante

Estudio teórico-práctico de las tipologías de servicio en la sala y en el bar y cafetería.

Servicio en restaurante y acontecimientos especiales

Estudio teórico-práctico de las tipologías de servicio en eventos y otros servicios especiales.

Servicio de vinos

Estudio teórico-práctico de los conocimientos enológicos, servicio de vinos en restaurante y maridaje de vinos y platos.

Alemán

Conocimiento del idioma alemán nivel A-2.

Clases prácticas

a) Las clases prácticas de demostración de los profesores de prácticas que desarrollan un programa de:

* Prácticas de tecnologías

* Prácticas de servicio

b) Inmersión práctica real en los departamentos de cocina y restaurante en función de la especialidad elegida según el nivel operativo llevando a cabo funciones de chef de cocina y chef de partida en la especialidad de cocina, y chef de sector o maître/barman/sumiller en la especialidad de restaurante/bar.

Prácticas externas

– Al finalizar el curso escolar los estudiantes deberán realizar un periodo de prácticas en empresas seleccionadas por la escuela de un mínimo de 16 semanas en el departamento de su especialización.

– Estas prácticas serán supervisadas y valoradas en el informe del jefe de departamento de la empresa, el informe del profesor-tutor de las prácticas y el informe personal del estudiante.

Titulación

Diploma de Especialización en Hostelería. Especialidad Servicio de Restaurante por la Universidad de Girona*

*No incluye la tasa de expedición del título de la UdG.

Metodología

El contenido teórico impartido en las materias que configuran el plan de estudios integra conocimientos conceptuales, procedimentales y actitudinales que los estudiantes deben alcanzar con la incorporación de las capacidades directivas de toma de decisiones, resolución de problemas, dirección de equipos de trabajo y otras capacidades que requieren las empresas hoteleras.

En los contenidos teóricos no se valoran las horas de trabajo independiente de los estudiantes como tiempo lectivo de los créditos. Los conocimientos que el estudiante adquiere con la presencia del profesor deben asimilarse mediante su aplicación en ejercicios, trabajos individuales y de equipo, etc.

Los contenidos prácticos están asegurados mediante la realización de las clases prácticas de acuerdo con el programa establecido.

Practicum (trabajos prácticos):

Se establece un periodo de 160 horas de prácticas en las aulas de prácticas de cocina y de servicio de restaurante de la EUHT StPOL.

El aprendizaje práctico consiste en clases de docencia práctica de los profesores con las correspondientes sesiones de aplicación de los estudiantes con la dirección de profesorado.

Sistema evaluación

El sistema utilizado es la evaluación continua cada semestre.

- Asistencia obligatoria al 80% de las sesiones.
- La superación del semestre da opción al alumno a iniciar el semestre siguiente.
- La calificación de APTO en cada materia teórica se obtiene mediante:

La valoración técnica diaria.

La valoración de trabajos y ejercicios prácticos.

Las pruebas parciales o finales que se propongan.

La participación activa del alumno en el desarrollo del programa.

Los informes favorables de las prácticas del segundo semestre.

La valoración de la participación del alumno en los seminarios que la escuela programe en el transcurso del curso.

Cuadro docente

Dirección

José Hernández García

Técnico de Empresas y Actividades Turísticas. Licenciado en Filosofía y Ciencias de la Educación. Máster en Calidad de Centros Educativos.

Coordinación

Blanca Roura Ferrer

Diplomada en Turismo. Secretaría académica de la EUHT StPOL.

Profesorado

Pendiente de confirmación

Podréis encontrar el listado de profesorado, en este mismo apartado, próximamente.

*La dirección se reserva el derecho de modificar el equipo docente, si fuera necesario, para garantizar el nivel de calidad y categoría profesional.

Entidades promotoras

Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació



EUHT Sant Pol de Mar



