





**USURBILGO
LANBIDE ESKOLA**
CIFP USURBIL LHII

HEZIKETA ZIKLOAK
GOI MAILA

CICLOS FORMATIVOS
GRADO SUPERIOR



OSTALARITZA
Iragana, oraina eta etorkizuna duen lanbidea
Jatetxe Arloko Zerbitzuen Zuzendaritza

HOSTELERÍA
Una profesión con pasado, presente y futuro
Dirección de Servicios de Restauración



CIFP USURBIL LHII
Etarte bidea, 9 (Zubieta auzoa)
20170 USURBIL (Gipuzkoa)
Tel. 943 36 46 00
eskola@lhusurbil.eus
www.lhusurbil.eus

OSTALARITZA

HEZIKETA ZIKLOAK
GOI MAILA

CICLOS FORMATIVOS
GRADO SUPERIOR

HOSTELERÍA



**EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO**
HEZKUNTZA SAHIA
DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN



**USURBILGO
LANBIDE
ESKOLA**
CIFP USURBIL LHII



Fp
EUSKADI
LANBIDE HEZIKETA



AENOR
GESTIÓN DE LA CALIDAD



IQNET
RECONOCER COMPETENCIAS

www.lhusurbil.eus

OSTALARITZA

Iragana, oraina eta etorkizuna duen lanbidea

Jatetxe Arloko Zerbitzuen Zuzendaritza

KONPETENTZIA OROKORRA

Titulu honen konpetentzia orokorra da jatetxe-arloko elikagaien eta edarien produkzioa eta zerbitzua zuzentzea eta antolatzea eta, horretarako, eskaintzak eta bitartekoak zehaztea, hornikuntzako, produkzioko eta zerbitzuko berezko jarduerak kontrolatzea, helburu ekonomikoak betetzea, ezarritako kalitate-protokoloak jarraitzea eta higieneko, laneko arriskuen prebentzioko eta ingurumena babesteko arauen arabera jardutea.

HOSTELERÍA

Una profesión con pasado, presente y futuro

Dirección de Servicios de Restauración

COMPETENCIA GENERAL

Titulu honen konpetentzia orokorra da jatetxe-arloko elikagaien eta edarien produkzioa eta zerbitzua zuzentzea eta antolatzea eta, horretarako, eskaintzak eta bitartekoak zehaztea, hornikuntzako, produkzioko eta zerbitzuko berezko jarduerak kontrolatzea, helburu ekonomikoak betetzea, ezarritako kalitate-protokoloak jarraitzea eta higieneko, laneko arriskuen prebentzioko eta ingurumena babesteko arauen arabera jardutea.



EREDUZKO LANPOSTUAK

- Elikagaien eta edarien zuzendaria.
- Jatetxe-arlo modernoaren gainbegiratzaileria.
- Maître.
- Aretoko burua.
- Taberna-kafetegiko arduraduna.
- Oturuntzetako burua.
- Catering-eragiketetako burua.
- Sommelieria.
- Edarien erosketetako arduraduna.
- Ekonomatuko eta upeltegiko arduraduna.

PUESTOS DE TRABAJO

- Directora o director de alimentos y bebidas.
- Supervisora o supervisor de restauración moderna.
- Maître.
- Jefa o jefe de Sala.
- Encargada o encargado de bar-cafetería.
- Jefa o jefe de banquetes.
- Jefa o jefe de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargada o encargado de economato y bodega.

HEZIKETA ZIKLOAK
GOI MAILA
CICLOS FORMATIVOS
GRADO SUPERIOR

1. KURTSOA / 1^{er} CURSO

- Lehengaien hornikuntzaren kontrola
Control del aprovisionamiento de materias primas
- Taberna-kafetegiko zerbitzu-prozesuak
Procesos de servicios en bar-cafetería
- Jatetxeko zerbitzu-prozesuak
Procesos de servicios en restaurante
- Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienearen kudeaketa
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
- Jatetxe arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa
Gestión administrativa y comercial en restauración
- Ingelesa
Inglés
- Laneko prestakuntza eta orientabidea
Formación y orientación laboral

2. KURTSOA / 2^o CURSO

- Sommelier-lanak
Sumillería
- Jatetxe arloko zerbitzuen eta ekitaldien plangintza eta zuzendaritza
Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
- Gastronomía eta nutrizioa
Gastronomía y nutrición
- Jatetxe arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- Atzerriko bigarren hizkuntza
Segunda lengua extranjera
- Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako proiektua
Proyecto de dirección de servicios en restauración
- Enpresa eta ekimen sortzailea
Empresa e iniciativa emprendedora
- Lantokiko prestakuntza
Formación en centros de trabajo