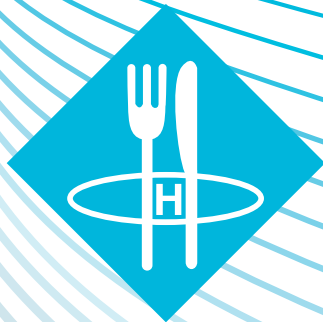


Oferta de  
ensinanzas **2007** **2008**



**Formación  
Profesional**

Ciclos formativos en réxime ordinario e de adultos  
en centros subordos con fondos públicos



# Hostalería e turismo

XUNTA DE GALICIA

<b>Perfil profesional</b>	<b>Duración</b> 2.000 horas
---------------------------	--------------------------------

**Competencia xeral** | Executar todas as operacións de manipulación, preparación, conservación e presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas e apoiar actividades de servizo, logrando a calidade e os obxectivos económicos establecidos e aplicando en todo momento as normas e prácticas de seguridade e hixiene.

**Contorno funcional** | Compras, contratación, elaboración e/ou servizo de alimentos e bebidas, e control de consumos.

**Ocupacións e postos de traballo máis relevantes** | Cociñeiro de calquera tipo de establecemento e/ou aloxamento. Xefe de partida. Empregado do departamento de economato e adega dun hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividade, etc.

Módulos do ciclo	Módulos	Horas
	Administración, xestión e comercialización na pequena empresa	80
Elaboracións e produtos culinarios	260	
Formación e orientación laboral	55	
Formación en centros de traballo	380	
Horas á disposición do centro	80	
Lingua estranxeira (inglés)	110	
Ofertas gastronómicas e sistemas de aprovisionamento	110	
Preelaboración e conservación de alimentos	265	
Repostaría	165	
Técnicas básicas de servizo e de preparación de alimentos e bebidas á vista do cliente	125	
Técnicas culinarias	370	

**Título que se obtén** | Técnico en cociña.

**Acceso a outros estudos** | Bacharelatos.

# CM Pastelería e panadería

Ciclo formativo de grao medio

Perfil profesional

Duración

1.400 horas

**Competencia xeral** Realizar todas as operacións de elaboración, conservación e presentación de toda clase de produtos de pastelería, panadería e repostería. Montar expositores, escaparates e servizos tipo "buffet" con estes produtos, conseguindo a calidade e os obxectivos económicos establecidos e aplicando en todo momento a normativa e práctica de seguridade e hixiene.

**Contorno funcional** Compras e contratación, elaboración de alimentos e bebidas non alcólicas e control de consumos.

**Ocupacións e postos de traballo máis relevantes** Pasteleiro-panadeiro de calquera establecemento e/ou aloxamento. Dependente de tendas de pastelería e panadería. Encargado de departamento de economato, almacén ou adega.

**Módulos do ciclo**

Módulos	Horas
Administración, xestión e comercialización na pequena empresa	80
Deseño de decoracións en pastelería e montaxe de servizos	80
Formación e orientación laboral	55
Formación en centros de traballo	440
Horas á disposición do centro	50
Ofertas gastronómicas e sistemas de aprovisionamento	110
Panificación e pastelería salgada	185
Produtos de pastelería e repostería	185
Técnicas de pastelería, panadería e conservación de alimentos	215

**Título que se obtén** Técnico en pastelería e panadería.

**Acceso a outros estudos** Bacharelatos.

# CM Servizos de restaurante e bar

Ciclo formativo de grao medio

Perfil profesional	Duración
--------------------	----------

1.400 horas

Competencia xeral Realizar operacións de servizo de alimentos e bebidas, acollendo e atendendo ao cliente, e preparar calquera tipo de bebidas e comidas rápidas, conseguindo a calidade e os obxectivos económicos establecidos e aplicando en todo momento as normas e prácticas de seguridade e hixiene.

Contorno funcional Compras, contratación, elaboración e/ou servizo de alimentos e bebidas, e control de consumos.

Ocupacións e postos de traballo máis relevantes Camareiro de bar ou restaurante, ou xefe de rango. Xefe de sector. "Barman", "sommelier" (sumiller), cafeteiro ou cociñeiro dun establecemento catalogado no grupo de establecementos de restauración evolutiva. Empregado de departamento de economato e adega dun hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividade... Tripulante de cabina de pasaxeiros (auxiliar de voo). Propietario de bar, cafetería ou restaurante.

Módulos do ciclo	Módulos	Horas
	Administración, xestión e comercialización na pequena empresa	80
	Bebidas	130
	Formación e orientación laboral	55
	Formación en centros de traballo	440
	Horas á disposición do centro	50
	Lingua estranxeira (inglés)	110
	Ofertas gastronómicas e sistemas de aprovisionamento	110
	Técnicas de servizo e de atención ao cliente	315
	Técnicas elementais de cociña	110

Título que se obtén Técnico en servizos de restaurante e bar.

Acceso a outros estudos Bacharelatos.

# CS Axencias de viaxes

## Ciclo formativo de grao superior

Perfil profesional

Duración

1.400 horas

**Competencia xeral** Programar, organizar, operar e controlar viaxes combinadas, vender dereitos de uso de servizos turísticos, administrar unidades ou departamentos específicos de axencias de viaxes e participar no desenvolvemento dos seus programas comerciais.

**Contorno funcional** Administración, márketing estratéxico e operacional, compras, contratación, produción e/ou distribución de servizos turísticos e de viaxes, mediación, control de calidade e función administrativa e contable.

**Ocupacións e postos de traballo máis relevantes** Vendedor de axencias de viaxes. Empregado do departamento de reservas. Programador-orzamentista, "forfetista". Xefe de departamentos propios das axencias de viaxes.

**Módulos do ciclo**

Módulos	Horas
Comercialización de produtos e servizos turísticos	110
Formación e orientación laboral	55
Formación en centros de traballo	440
Horas á disposición do centro	55
Lingua estranxeira (inglés)	130
Organización e control en axencias de viaxes	110
Produción e venda de servizos turísticos en axencias de viaxes	180
Proxecto integrado	55
Relacións no contorno de traballo	55
Segunda lingua estranxeira	130
Xestión económico-administrativa en axencias de viaxes	80

**Título que se obtén** Técnico superior en axencias de viaxes.

**Acceso a outros estudos** Diplomado en ciencias empresariais; Diplomado en turismo; Licenciado en filoloxía; Licenciado en xeografía; Mestre, todas as especialidades.

# CS Aloxamento

## Ciclo formativo de grao superior

<b>Perfil profesional</b>	<b>Duración</b> 1.400 horas
---------------------------	--------------------------------

**Competencia xeral** Administrar a área de aloxamento, a partir dos obxectivos xerais do establecemento, asegurando a acollida e atención ao cliente e a correcta prestación dos servizos da área.

**Contorno funcional** Xerencia de pequenos establecementos, produción e distribución do servizo, xestión administrativa, control de calidade e execución de accións publi-promocionais.

**Ocupacións e postos de traballo máis relevantes** Director da área de aloxamento, xefe de recepción, xefe de reservas, recepcionista, encargado de comunicacións, gobernante, subgobernante, encargado de lavandería e lenzaría, relacións públicas, promotor de aloxamento, encargado de cámping, recepcionista de cámping.

Módulos do ciclo	Módulos	Horas
	Comercialización de produtos e servizos turísticos	110
	Formación e orientación laboral	55
	Formación en centros de traballo	440
	Horas á disposición do centro	55
	Lingua estranxeira (inglés)	130
	Organización e control de aloxamento	130
	Proxecto integrado	55
	Recepción e atención ao cliente	130
	Relacións no contorno de traballo	55
	Rexedoría de pisos	110
	Segunda lingua estranxeira	130

**Título que se obtén** Técnico superior en aloxamento.

**Acceso a outros estudos** Diplomado en ciencias empresariais; Diplomado en turismo; Licenciado en filoloxía.

# CS Información e comercialización turísticas

Ciclo formativo de grao superior

Perfil profesional

Duración

1.400 horas

**Competencia xeral** Comercializar destinos turísticos, crear produtos turísticos de base territorial, asistir e guiar grupos e xestionar servizos de información turística.

**Contorno funcional** Deseño e preparación de produtos ou servizos turísticos, de atención ao cliente e de comercialización de servizos turísticos.

**Ocupacións e postos de traballo máis relevantes** Informador turístico-xefe de oficina de información turística. Técnico en organización de feiras e acontecementos. Promotor turístico. Guía de turismo. "Transferista". Investigador de mercados turísticos. Guía local. Dinamizador de núcleos e destinos turísticos. Relacións públicas. Asistente de publicidade/promoción. Técnico en planificación turística local.

**Módulos do ciclo**

Módulos	Horas
Asistencia e guía de grupos	135
Deseño e comercialización de produtos turísticos locais e rexionais	160
Formación e orientación laboral	55
Formación en centros de traballo	440
Horas á disposición do centro	55
Información turística en destino	135
Lingua estranxeira (inglés)	130
Produtos e destinos turísticos nacionais e internacionais	80
Proxecto integrado	80
Segunda lingua estranxeira	130

**Título que se obtén** Técnico superior en información e comercialización turísticas.

**Acceso a outros estudos** Diplomado en ciencias empresariais; Diplomado en turismo; Licenciado en filoloxía; Licenciado en historia da arte; Licenciado en xeografía; Mestre, todas as especialidades.

# CS Restauración

## Ciclo formativo de grao superior

### Perfil profesional

Duración

2.000 horas

**Competencia xeral** Administrar, planificar e organizar establecementos, áreas ou departamentos de restauración, deseñando e comercializando a súa oferta gastronómica.

**Contorno funcional** Administración, márketing estratéxico e operacional, compras/contratación, elaboración e/ou servizo de alimentos e bebidas e control.

**Ocupacións e postos de traballo máis relevantes** Xefe de economato e adega. Xefe de comedor ou director de restauración ou banquetes. Xefe de compras. Director de produción. Director de alimentación e bebidas. Responsable de alimentación nun "cátering". Consultor.

### Módulos do ciclo

Módulos	Horas
Administración de establecementos de restauración	160
Formación e orientación laboral	55
Formación en centros de traballo	380
Horas á disposición do centro	80
Lingua estranxeira (inglés)	130
Marketing en Restauración	130
Procesos de cociña	295
Procesos de pastelería e panadería	160
Procesos de servizo	295
Proxecto integrado	130
Relacións no contorno de traballo	55
Segunda lingua estranxeira	130

**Título que se obtén** Técnico superior en restauración.

**Acceso a outros estudos** Diplomado en ciencias empresariais; Diplomado en nutrición humana e dietética; Diplomado en turismo; Licenciado en filoloxía.

# CS Animación turística

## Ciclo formativo de grao superior

Perfil profesional

Duración

1.400 horas

**Competencia xeral** Administrar pequenas empresas, áreas ou departamentos de animación, definir, promover e adaptar a programación xeral de actividades, e coordinar e executar actividades de animación turística.

**Contorno funcional** Deseño e organización de servizos de animación, atención ao cliente, xestión administrativa e execución de accións promocionais.

**Ocupacións e postos de traballo máis relevantes** Animador de hotel, animador de veladas e espectáculos, animador de actividades ao aire libre e xefe de departamento de animación. Informador turístico, promotor turístico e asistente de publicidade promoción.

Módulos do ciclo	Módulos	Horas
	Actividades e recursos culturais	135
	Animación no ámbito turístico	160
	Formación e orientación laboral	55
	Formación en centros de traballo	440
	Horas á disposición do centro	55
	Lingua estranxeira (inglés)	130
	Organización e xestión dunha pequena empresa de actividades de tempo libre e socio-educativas	80
	Proxecto integrado	55
	Segunda lingua estranxeira	130
	Técnicas de comunicación para animación	80
	Xogos e actividades físicas recreativas para animación	80

**Título que se obtén** Técnico superior en animación turística.

**Acceso a outros estudos** Diplomado en ciencias empresariais; Diplomado en turismo; Licenciado en filoloxía; Mestre, todas as especialidades.



# Información

Concello	Código	Centro	Teléfono	Fax
<b>A Coruña</b>				
Betanzos	15001136	IES Francisco Aguiar	981772451	981770753
Coruña, A	15005221	IES Eusebio da Guarda	981223513	981227611
	15027897	IES Paseo das Pontes	981160196	981274093
Ferrol	15006730	IES Sofía Casanova	981311500	981313146
Pontedeume	15025682	IES Fraga do Eume	981432004	981432004
Santiago de Compostela	15015755	IES Rosalía de Castro	981569650	981586271
	15016000	CIFP Compostela	981523140	981523290
<b>Lugo</b>				
Foz	27020562	IES de Foz	982141544	982132839
Lugo	27016455	IES Sanxillao	982252016	982251652
Sober	27011718	CPR Belarmino Fernández Iglesias	982460469	982460616
<b>Ourense</b>				
Ourense	32015050	CIFP A Farixa	988236552	988236501
Vilamarín	32016285	IES de Vilamarín	988286013	988286150
<b>Pontevedra</b>				
Pontevedra	36020064	CIFP Carlos Oroza	986847002	986847003
Vigo	36013448	IES Manuel Antonio	986273800	986253907
	36011622	CPR Aloya	986420722	986410857
	36014568	CIFP Valentín Paz Andrade	986270904	986270908

# Consellería de Educación e Ordenación Universitaria

## Dirección Xeral de Formación Profesional e Ensinanzas Especiais

Edificio Administrativo de San Caetano  
15781 Santiago de Compostela  
Tfno. 981544400. Fax 981545443. <http://www.edu.xunta.es/fp>

### Servizo de Formación en Empresas e Orientación Profesional

Tfno. 981546536. Fax 981546551

Máis información en [www.edu.xunta.es/fp](http://www.edu.xunta.es/fp)

## Delegacións Provinciais da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria

### A Coruña

Praza Luís Seoane s/n. 15008 A Coruña  
Tfno. 981184700. Fax 981184785

### Lugo

Ronda da Muralla, 70. 27071 Lugo  
Tfno. 982294150. Fax 982294152

### Ourense

Rúa do Concello, 11. 32003 Ourense  
Tfno. 988210420. Fax 988210867

### Pontevedra

Avda. Montero Rios, s/n. 36001 Pontevedra  
Tfno. 986805938. Fax 986805937



XUNTA DE GALICIA  
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN  
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social  
Europeo