

## Ciclo Formativo: TÉCNICO SUPERIOR EN RESTAURACIÓN

- **¿Qué conocimientos previos se necesita tener para poder cursar este ciclo?**
  - ¡Cuidado con el idioma de primer curso!
  - Son convenientes conocimientos de economía y administración de empresas, pero cualquier modalidad de Bachillerato vale
- **¿Qué habilidades y cualidades personales son necesarias tanto para cursar el ciclo como para el ejercicio de la profesión?**
  - Resistencia física
  - Memoria visual y auditiva
  - Cierta habilidad manual
  - En hostelería hay que trabajar necesariamente con otras personas y en situaciones de cierta presión, por lo que resulta imprescindible saber relacionarse con los compañeros y saber trabajar en equipo. El perfil del ciclo es de responsable de área (cocina, restaurante-bar o compras y economato) por lo que se trabajan habilidades de coordinación de equipos
  - La higiene es imprescindible
  - Trato respetuoso y educado
- **¿Cuánto tiempo necesitan estudiar diariamente?**
  - Recomendamos 2-3 horas diarias de estudio
  - Conviene practicar lo aprendido en la cocina, el restaurante o la pastelería
- **¿Qué módulos resultan normalmente más difíciles y por qué?**
  - Administración y gestión de la empresa por su componente teórico y matemático
  - Proyecto integrado porque hay que realizar todos los pasos y documentación de una idea de empresa, así como la gestión como si estuviera funcionando.
- **Dadas las características del ciclo ¿consideras que es de dificultad baja, media o alta?**
  - Media-baja si te gusta la profesión.

### Otros aspectos a tener en cuenta para poder orientarles adecuadamente:

- En hostelería hay mucho trabajo, pero hay que avisar que "se trabaja cuando los demás están de fiesta". Inicialmente no van a obtener puestos de dirección o gestión hostelera. Empezarán como cocineros o técnicos de restaurante y bar, pero su formación comprime los contenidos técnico-prácticos de los 3 ciclos de grado medio, por lo que no se puede faltar a clase.
- Es un ciclo con una vertiente innovadora, creativa y artística (coctelería, decoración de mesas y del comedor, presentación de platos, mezcla de sabores...)
- Todos los módulos prácticos (Servicios, Cocina, Pastelería) tienen una parte teórica que debe ser aprobada para superar el módulo