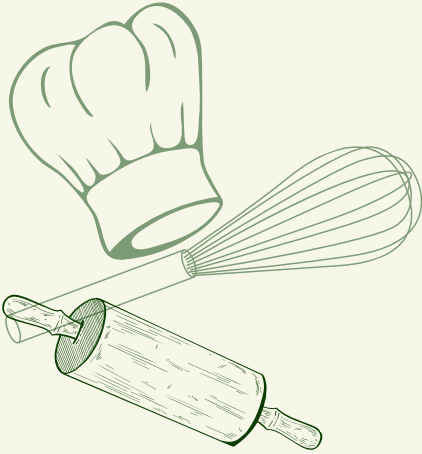


HOSTALARÍA E TURISMO

IES VILAMARIN

COCIÑA E PASTALERÍA



QUE SE APRENDE A FACER?

EXECUTAR AS ACTIVIDADES DE PREELABORACIÓN, PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN, TERMINACIÓN E PRESENTACIÓN, E SERVIZO DE TODO TIPO DE ELABORACIÓNS CULINARIAS NO ÁMBITO DA PRODUCCIÓN EN COCIÑA OU PASTALERÍA SEGUINDO OS PROTOCOLOS DE CALIDADE ESTABLECIDOS E ACTUANDO SEGUNDO NORMAS DE HIXIENE, PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS E PROTECCIÓN AMBIENTAL.



SERVIZOS DE RESTAURACIÓN

A COMPETENCIA XERAL DESTES TÍTULO CONSISTE EN DIRIXIR E ORGANIZAR A PRODUCCIÓN E O SERVIZO DE ALIMENTOS E BEBIDAS EN RESTAURACIÓN, DETERMINANDO OFERTAS E RECURSOS, CONTROLANDO AS ACTIVIDADES PROPIAS DO APROVISIONAMENTO, CUMPRINDO OS OBXECTIVOS ECONÓMICOS, SEGUINDO OS PROTOCOLOS DE CALIDADE ESTABLECIDOS E ACTUANDO SEGUNDO NORMAS DE HIXIENE, E PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS E PROTECCIÓN AMBIENTAL.

TURISMO



NO SECTOR TURÍSTICO, NOMEADAMENTE NO SUBSECTOR DOS ALOXAMENTOS TURÍSTICOS HOTELEIROS E EXTRAHOTELEIROS, INCLUÍNDO TAMÉN ALGÚNS TIPOS AFÍNS, COMO AS RESIDENCIAS SANITARIAS, HOSPITALARIAS E DE ESTUDANTES, ENTRE OUTRAS, INDEPENDENTEMENTE DA SÚA SU MODALIDADE. TRÁTASE DE PERSOAL FUNDAMENTALMENTE QUE EXERCE AS SÚAS ACTIVIDADES EN LABORES DE XESTIÓN, DIRECCIÓN E SUPERVISIÓN EN ÁREAS FUNCIONAIS DE RECEPCIÓN, RESERVAS, PISOS E EVENTOS.