

# Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración







Si te gusta **el mundo gastronómico** y tienes capacidad para tener un equipo de trabajo a tu cargo, en COSDA tienes la oportunidad de transformar **tu pasión en tu profesión.**



# Grado Superior

## Dirección en Servicios de Restauración

Familia	Servicios
Requisitos de acceso	Bachiller, ciclo de grado medio o prueba de acceso
Nivel	Grado Superior
Duración	2 años (2000 horas)
Turno	Mañana
Salidas profesionales	Director/a de alimentos y bebidas. Supervisor/a de restauración moderna. Maître. Jefe/a de sala. Encargado/a de bar-cafetería. Jefa/e de banquetes. Jefe/a de operaciones de catering. Botellero/a. Responsable de compra de bebidas. Encargado/a de economato y bodega.

Ver vídeo

Consulta aquí los módulos profesionales





## El Centro

Ofrecemos un proyecto único de **formación, especialización, investigación e innovación dirigido al desarrollo del sector gastronómico, hostelero y alimentario**. Una amplia oferta con programas rigurosos y contenidos innovadores para conocer las últimas técnicas, tendencias, modelos de negocio y todo con el objetivo de formar personas altamente cualificadas que quieren seguir creciendo profesionalmente.

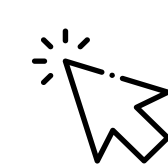
Todas nuestras aulas están dotadas con la última tecnología. Nuestro centro cuenta con el equipamiento e instalaciones necesarias para alcanzar tus objetivos profesionales:

- Biblioteca
- Aula de Informática
- Cafetería y comedor escolar
- Punto de venta
- Restaurante pedagógico
- Residencia de estudiantes

Todo ello en un entorno privilegiado ubicado en el Grau de Castelló, a escasos metros del mar Mediterráneo y junto al Parque de El Pinar.

[Galería de imágenes](#)

[Consulta aquí otros ciclos formativos en COSDA](#)







Avenida Ferrandis Salvador, 10  
12100 Grao, Castelló de la Plana

t. 964 738 890

12001241@gva.es  
cosdainfo@gmail.com

+ info pinchando aquí

