



# Grado Medio

## SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

### Formación Profesional



GOBIERNO  
DE ESPAÑA  
MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN  
Y FORMACIÓN PROFESIONAL



Junta de Andalucía  
Consejería de Desarrollo Educativo  
y Formación Profesional



# **SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**



Elegir formación hoy no es solo elegir estudios, es decidir **cómo, para qué y con qué salida profesional** se forma una persona.

Este centro ofrece un modelo de **FP privada orientada a la práctica**, el acompañamiento y la empleabilidad real, pensado para alumnos y familias que buscan algo más que cumplir un plan de estudios



**ejegan**  
center

**LÍDERES EN LA  
FORMACIÓN PROFESIONAL  
EN EL SECTOR DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO**

# TU ESPACIO DE FORMACIÓN, GASTRONOMÍA Y OCIO

EIGO Center es una innovadora institución educativa ubicada en Jerez de la Frontera, dedicada a ofrecer la mejor formación profesional para la industria del turismo.

Es un centro **oficial, reconocido, homologado y autorizado para impartir FP, certificados de profesionalidad y títulos propios**. Es decir, que todas nuestras titulaciones son 100% oficiales y con validez profesional en todo el territorio nacional..

Nuestro espacio es un punto de encuentro para futuros profesionales del sector que buscan no solo aprender, sino integrarse en el ecosistema real de la gastronomía, el turismo y la gestión hotelera.

En EIGO Center trabajamos de la mano de las grandes patronales del sector (**HORECA, CEHE y CEHAT**) lo que nos permite diseñar una formación alineada con los estándares empresariales, las demandas del mercado laboral y las competencias que realmente exigen hoteles, restaurantes y empresas turísticas.

Aquí reunimos talento, experiencia y red profesional. Compartimos conocimiento, fomentamos conexiones con el tejido empresarial y creamos oportunidades reales de inserción laboral.

**APOSTAMOS POR UNAS PRÁCTICAS EN UN ÁMBITO LABORAL REAL**



Junta de Andalucía  
Consejería de Desarrollo Educativo  
y Formación Profesional



CEHAT  
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES  
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS



## ¿POR QUÉ ELEGIR EIGO?



EDUCACIÓN  
OFICIAL



EXPERIENCIA  
PROFESIONAL



DESARROLLO  
PERSONAL Y  
PROFESIONAL



REPUTACIÓN  
Y PRESTIGIO



DESARROLLO  
DE  
HABILIDADES  
PRÁCTICAS



INNOVACIÓN  
Y TENDENCIAS  
DEL SECTOR



INserción  
laboral  
rápida

1000+  
Metros  
cuadrados

3000+  
Alumnos  
formados

90%  
Empleabilidad

5+  
Aulas pilotos

NO TE CONTAMOS CÓMO ES EL SECTOR:  
**TE METEMOS DENTRO DE ÉL.**



# GRADO MEDIO



## SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

2.000H

**SI DISFRUTAS DEL TRATO CON LAS PERSONAS,  
TIENES UN LUGAR EN LA SALA.**

Es una formación profesional orientada a **aprender el servicio de sala y atención al cliente** desde un enfoque profesional, entendiendo la restauración como un trabajo técnico, organizado y con alto componente humano.

Se trata de **saber cómo funciona un establecimiento de restauración**, cómo se atiende correctamente a un cliente y cómo se trabaja en equipo dentro de un servicio real.

**Este ciclo es adecuado para alumnos que:**

- Disfrutan del trato con las personas.
- Tienen habilidades de comunicación y actitud de servicio.
- Prefieren un aprendizaje práctico y dinámico.
- Quieren incorporarse al mercado laboral en hostelería.
- Valoran la organización, la imagen y el trabajo en equipo.



# GRADO MEDIO

# PLAN DE ESTUDIOS

2.000H



## 1.º Curso — 960 h

- Operaciones básicas en bar-cafetería – 288 h
- Operaciones básicas en restaurante – 288 h
- Técnicas de comunicación en restauración – 64 h
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos – 64 h
- Inglés – 160 h
- Formación y orientación laboral – 96 h

## 2.º Curso — 1.040 h

- Servicios en bar-cafetería – 105 h
- Servicios en restaurante y eventos especiales – 210 h
- El vino y su servicio – 84 h
- Ofertas gastronómicas – 84 h
- Empresa e iniciativa emprendedora – 84 h
- Libre configuración – 63 h
- Formación en centros de trabajo – 410 h

**Seminario de  
iniciación a los  
vinos de Jerez**

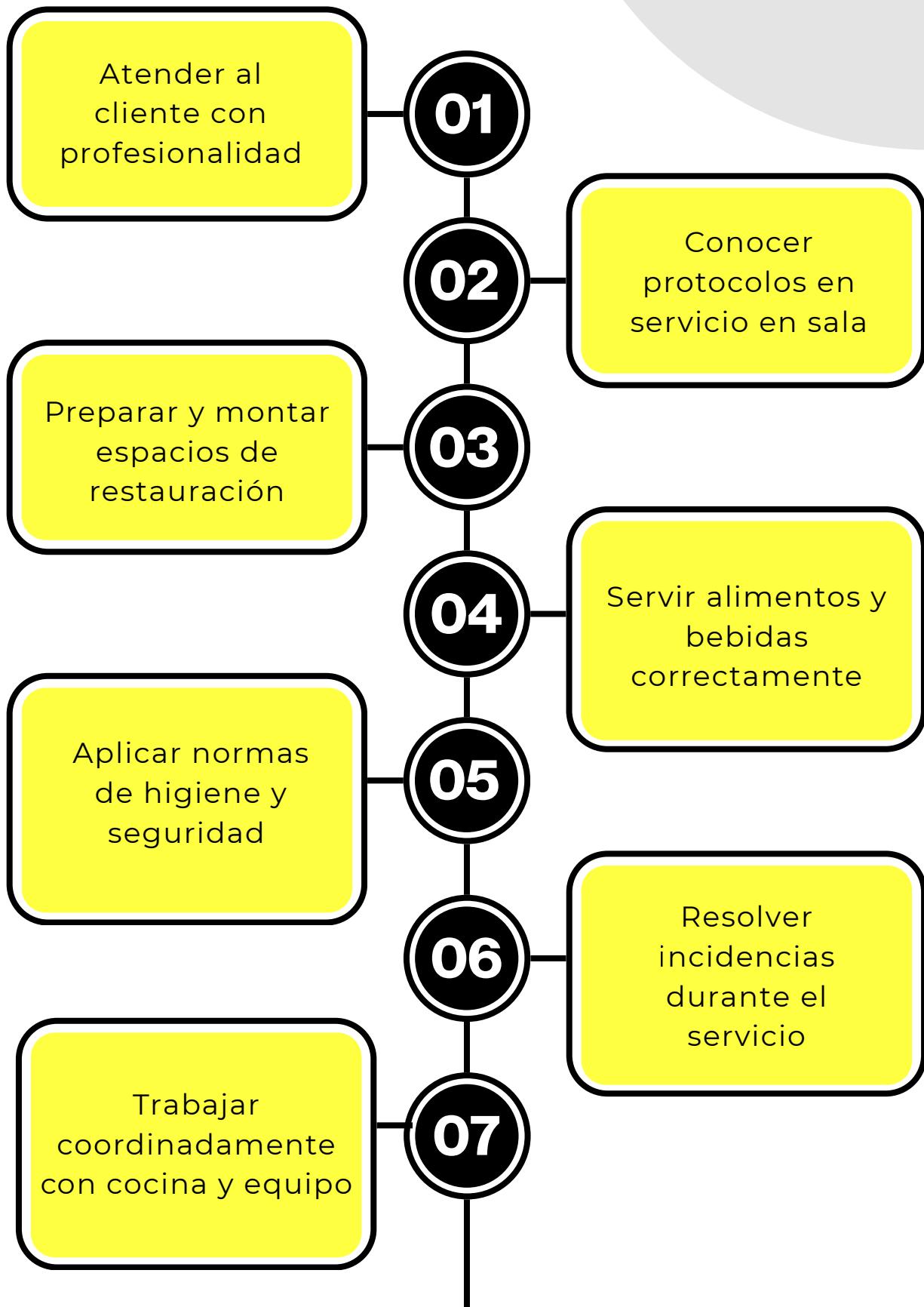


SHERRY WINES



# ¿QUÉ SE APRENDE REALMENTE?

Durante el ciclo, el alumno aprende a:



**EL OBJETIVO ES FORMAR PROFESIONALES DE SALA.**

# **FORMACIÓN TÉCNICA Y PRÁCTICA**



## **Atención al cliente**

- Técnicas de atención y servicio al cliente en sala, bar y cafetería.
- Comunicación efectiva, trato profesional y resolución de quejas o sugerencias.
- Dominio de protocolos de servicio (a la inglesa, emplatado, en gueridón...).

## **Servicio en bar y cafetería**

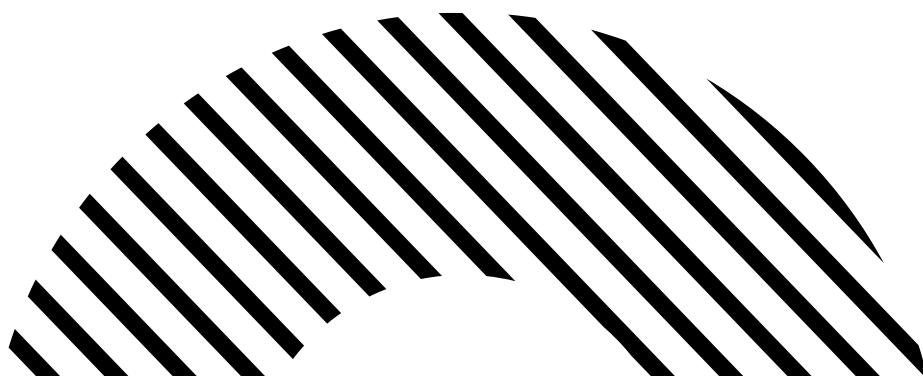
- Preparación, montaje y servicio de bebidas (cafés, infusiones, refrescos, cocteles...).
- Manejo de maquinaria y utensilios del área de barra.
- Control de stock y reposición de productos.

## **Montaje y organización del restaurante**

- Preparación y disposición del mobiliario y utillaje de comedor.
- Organización de eventos, banquetes y servicios especiales.
- Coordinación con cocina y otros departamentos.

## **Higiene, seguridad y normativa**

- Aplicación de las normas de higiene alimentaria y seguridad laboral.
- Manipulación segura de alimentos y limpieza del entorno de trabajo.
- Conocimiento de la normativa aplicable al sector hostelero.



# **FORMACIÓN TÉCNICA Y PRÁCTICA**



## **Idiomas y habilidades digitales**

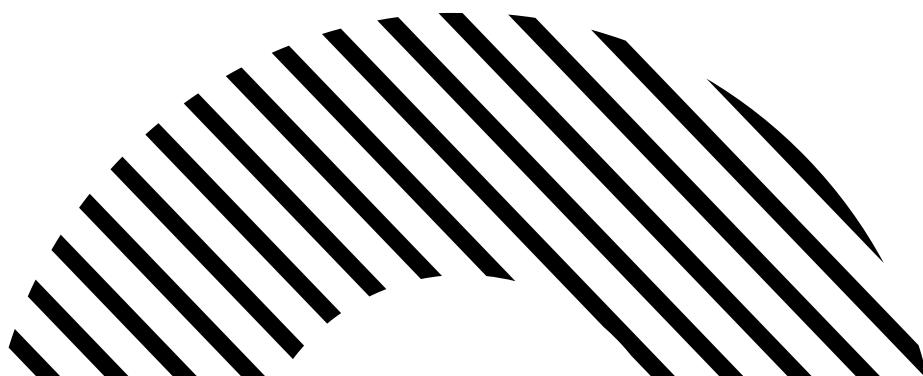
- Uso del inglés profesional en situaciones cotidianas de restauración.
- Manejo básico de herramientas digitales aplicadas al sector (TPV, apps de reservas, comandas electrónicas).

## **Conocimiento y servicio de vinos**

- Identificación de tipos de vinos, regiones vinícolas y maridaje.
- Técnicas de cata y servicio profesional del vino.
- Uso correcto del material (decantador, copas, sacacorchos...).

## **Sostenibilidad y empleabilidad**

- Hábitos sostenibles en el uso de recursos y gestión de residuos.
- Desarrollo de la autonomía, la iniciativa personal y el trabajo en equipo.
- Preparación para la búsqueda activa de empleo o emprendimiento en hostelería.



# SALIDAS PROFESIONALES

AL FINALIZAR EL CICLO, EL ALUMNO  
PUEDE TRABAJAR COMO:



Camarero/a



Ayudante de sala



Personal de servicio en  
hoteles o eventos



Personal de bar o  
cafetería

**ADEMÁS, TE PERMITE:**



PROGRESAR  
DENTRO DEL SECTOR



ACCEDER A  
NUEVOS NIVELES FORMATIVOS



ESPECIALIZARSE CON  
EXPERIENCIA Y PRÁCTICA

# REQUISITOS DE ACCESO

El acceso a los ciclos o módulos de Grado Medio requiere el cumplimiento de al menos una de las siguientes condiciones:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).
- Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

## PROCESO DE ADMISIÓN

### 1.Preinscripción



### 2.Entrevista Personal



### 3.Evaluación



### 4.Matrículación



# ¿CÓMO SE APRENDE EN ESTE CENTRO?



Clases prácticas y talleres.



Uso de instalaciones profesionales.



Simulaciones reales de trabajo.



Proyectos vinculados  
a la realidad del sector.



Evaluación continua  
y seguimiento individual.



EL ALUMNO NO ES UN ESPECTADOR:  
**PARTICIPA, PRACTICA, SE EQUIVOC A Y MEJORA.**

Siempre acompañado por el equipo docente.

## La FP Dual forma parte del modelo formativo.

Eso significa que el alumno:



Se incorpora al sector.



Aprende en un entorno laboral real.



Aplica lo aprendido en el aula.



Desarrolla hábitos profesionales desde la formación.

LA DUAL SE PLANIFICA Y SUPERVISA PARA QUE SEA UNA  
**EXPERIENCIA FORMATIVA REAL.**

## Prácticas en empresa garantizadas

Garantizamos tus prácticas en empresa TOP de la provincia. Benefíciate de nuestros convenios de trabajo

APONIENTE

*Allevante*  
ÁNGEL LEÓN

**Barceló**  
HOTELS & RESORTS

GRAN MELIÁ  
— SANCTI PETRI —  
SPAIN

# INSTALACIONES



Nuestro centro cuenta con aulas teóricas con material audiovisual, espacios de degustación, zona de talleres, sala de catas y un restaurante.

Cada espacio está diseñado para recrear un entorno laboral real y garantizar una experiencia de aprendizaje completa.





**AQUÍ APRENDERÁS CON  
PROFESIONALES, EN COCINAS  
REALES, SALAS REALES Y  
ALOJAMIENTOS REALES.**

# ¿POR QUÉ EIGO CENTER FUNCIONA TAN BIEN PARA LOS ESTUDIANTES?

**PORQUE AQUÍ  
LA FORMACIÓN**

**SE VIVE  
SE PRACTICA  
SE SIENTE**



**Espacios preparados**  
para trabajar como en una empresa.



**Docentes**  
con experiencia real.



**Contacto directo**  
con restaurantes, hoteles y entidades del  
sector.



**Ritmo real**  
desde el primer trimestre.



**Un centro**  
que el alumnado siente como propio.

# ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO

Uno de los elementos clave de la FP privada es la **atención personalizada**.

En este centro se trabaja con:



Grupos reducidos.



Tutorías y seguimiento  
académico.



Orientación personal  
y profesional.



Comunicación cercana  
con las familias  
cuando es necesario.



El objetivo es que el alumno **avance con seguridad** y no se quede atrás.

# OBJETIVOS



**FORMACIÓN Y  
CAPACITACIÓN**

**ACOMPAÑAMIENTO  
PERSONALIZADO**

**INSERCIÓN  
LABORAL**

# TU ENTORNO DIGITAL DE APRENDIZAJE Y DESARROLLO PROFESIONAL



**EIGO Campus+** es el área privada del alumno de EIGO Center, un entorno digital innovador diseñado para que la formación no termine en el aula, sino que continúe cuando y donde el alumno lo necesite.

Desde un único espacio, el alumno accede a todos los recursos clave de su formación y a servicios pensados para impulsar su desarrollo profesional.



## ¿QUÉ OFRECE EIGO CAMPUS+?

- **Todo el contenido del curso, siempre disponible:** Acceso online al material formativo impartido en clase, organizado y actualizado, para consultarlos en cualquier momento y desde cualquier dispositivo.
- **Material exclusivo y actividades complementarias:** Recursos adicionales, ejercicios prácticos y contenidos de refuerzo que amplían la experiencia formativa y facilitan el aprendizaje continuo.
- **Comunicación directa con tutores:** Un canal ágil y cercano para resolver dudas, recibir orientación y acompañamiento durante el proceso formativo.
- **Conexión con el empleo:** Acceso a la bolsa de empleo de EIGO Center, acercando al alumno a nuevas oportunidades profesionales y a empresas colaboradoras.



**EIGO Campus+** es más que una plataforma, es el punto de encuentro entre **formación, acompañamiento y empleabilidad**.

# ¿POR QUÉ ESTUDIAR FORMACIÓN PROFESIONAL?

ej  
g  
center



## Diversidad de opciones profesionales:

La oferta de ciclos formativos es amplia y abarca una gran variedad de áreas y especialidades, lo que permite a los estudiantes elegir la formación que mejor se ajuste a sus intereses y aptitudes.



## Acceso a estudios superiores:

Al finalizar este curso podrás acceder a un ciclo de grado superior de la misma rama y ampliar tus conocimientos. Estas formaciones de grado superior te darán la posibilidad de continuar estudios universitarios en el mismo área de especialización.



## Crecimiento personal y profesional:

La formación profesional no solo proporciona habilidades técnicas, sino que también contribuye al desarrollo de habilidades sociales, de comunicación y resolución de problemas, que son esenciales para el éxito profesional.



## Flexibilidad:

La formación profesional permite a los estudiantes adaptar sus estudios a sus necesidades y objetivos profesionales, con horarios flexibles y modalidades de estudio a distancia.



## Reconocimiento europeo:

Nuestros títulos oficiales son reconocidos a nivel europeo, lo que facilita la movilidad laboral y la posibilidad de trabajar en otros países.





### **Formación especializada y práctica:**

Nuestra formación se centra en la formación práctica y especializada en un área concreta, lo que prepara a los estudiantes para el mercado laboral.



### **Inserción laboral rápida:**

Las habilidades y conocimientos adquiridos durante la formación permiten a los graduados acceder a puestos de trabajo en su área de especialización, lo que facilita la inserción laboral temprana.



### **Mayor empleabilidad:**

La formación práctica y especializada aumenta las posibilidades de encontrar empleo y acceder a mejores oportunidades laborales.

## **¿Quieres empezar?**

## **HÁBLANOS**



**722 182 765**



**HOLA@EIGO-CENTER.COM**



**C/EINSTEIN N.5 - JEREZ DE LA FRONTERA**





# Estudia en un centro donde la hostelería y el turismo SE APRENDEN **VIVIÉNDOLOS**

## Partners

APÓNIENTE



GRAN MELIÁ  
— SANCTI PETRI —  
SPAIN

HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA



CEHAT  
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES  
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS



Hostelería  
Jerez

CHANDON  
GARDEN SPRITZ



## Patrocinadores



## Colaboradores



Ayuntamiento  
de Jerez



CANELA  
& CLAVO  
FOOD DESIGN

FINGER  
FOOD  
CANELA & CLAVO

EL — BAR

GARCONS  
BARCELONA®

JEREZ  
NATACION MASTER



