ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Didáctica de los Servicios de Restauración en Formación Profesional: Sala, Bar, Enología y Atención al Cliente

4 ECTS | 100 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Especialízate con este programa diseñado para docentes y profesionales que desean dominar las herramientas pedagógicas específicas del ámbito de la restauración en Formación Profesional. En ICUFOR te ofrecemos una formación que combina el conocimiento técnico del sector hostelero con las competencias didácticas necesarias para formar a futuros profesionales de sala, bar y servicios de atención al cliente.

A lo largo del programa, profundizarás en el diseño curricular y la programación didáctica adaptada a los módulos de restauración, dominando estrategias metodológicas activas como simulaciones de servicio, role-playing y aprendizaje basado en proyectos. Además, desarrollarás competencias específicas en didáctica de la enología, técnicas de cata formativa y enseñanza del servicio profesional de vinos, integrando recursos tecnológicos innovadores en tu práctica docente.

Duración
100 horas

Créditos
4 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Conocer el marco normativo y los fundamentos pedagógicos de la Formación Profesional en Hostelería y Turismo, identificando la estructura de títulos, cualificaciones y módulos profesionales vinculados a la restauración.

Aplicar estrategias metodológicas activas para la enseñanza del servicio de sala, desarrollando propuestas basadas en la demostración técnica, la simulación de servicio real y la progresión competencial en el aula-taller.

Elaborar propuestas didácticas para la formación enológica y el servicio de vinos, utilizando sesiones de cata formativa, ejercicios sensoriales graduados y actividades interdisciplinares vinculadas a los módulos de sala y atención al cliente.

Diseñar programaciones didácticas y unidades de trabajo para los módulos de servicios de restauración, integrando los elementos curriculares prescriptivos con criterios de secuenciación, contextualización y atención a la diversidad.

Dominar los recursos didácticos y las metodologías específicas para la enseñanza del servicio de bar y coctelería, planificando actividades prácticas de complejidad creciente que incorporen el aprendizaje cooperativo y la gestión operativa de la barra.

Fundamentar la enseñanza de la atención al cliente y la comunicación profesional en restauración, implementando simulaciones, estudios de caso y técnicas de venta sugerida que desarrollen las competencias comunicativas, interculturales y comerciales del alumnado.

Objetivos del curso

Diseñar instrumentos de evaluación válidos y coherentes con el enfoque competencial, diferenciando rúbricas, listas de cotejo, pruebas prácticas integradoras y estrategias de evaluación participativa adaptadas a los distintos módulos de restauración.

Incorporar tendencias de innovación educativa, herramientas tecnológicas y contenidos de sostenibilidad en la práctica docente de restauración, justificando su contribución a la mejora continua del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Temario

01 Marco normativo y fundamentos didácticos de la Formación Profesional en Hostelería y Turismo

1.1. Estructura del sistema de Formación Profesional en España y su marco legislativo vigente
1.2. La familia profesional de Hostelería y Turismo: títulos, cualificaciones y módulos profesionales vinculados a la restauración
1.3. Fundamentos pedagógicos y didácticos de la enseñanza técnico-profesional en restauración
1.4. Perfil profesional y competencias del docente de servicios de restauración en Formación Profesional
1.5. El entorno de aprendizaje en los módulos de restauración: aula-taller y espacios profesionales simulados

Temario

02 Diseño curricular y programación didáctica de los módulos de servicios de restauración

2.1. Marco curricular de referencia: normativa estatal y autonómica aplicable a los módulos de servicios de restauración
2.2. Análisis de los elementos prescriptivos del currículo oficial
2.3. Elaboración de la programación didáctica: estructura, elementos constitutivos y coherencia interna
2.4. Temporalización y secuenciación de las unidades de trabajo a lo largo del curso académico
2.5. Diseño de unidades de trabajo específicas para los módulos de servicios de restauración
2.6. Atención a la diversidad y diseño de adaptaciones curriculares en la Formación Profesional de restauración
2.7. Vinculación de la programación didáctica con el módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT)

Temario

03 Estrategias metodológicas y recursos didácticos para la enseñanza del servicio de sala

3.1. Contenidos técnicos fundamentales del servicio de sala y su transposición didáctica
3.2. Metodologías activas para la enseñanza de las técnicas de servicio en sala
3.3. Secuenciación didáctica y progresión competencial en el aprendizaje del servicio de sala
3.4. Planificación y gestión del aula-taller durante las sesiones prácticas de servicio de sala
3.5. El servicio de eventos, banquetes y celebraciones como contexto de aprendizaje integrador
3.6. Diseño y selección de recursos didácticos específicos para la enseñanza del servicio de sala
3.7. Proyectos de servicio real y colaboración con establecimientos como estrategia de aprendizaje experiencial

Temario

04 Estrategias metodológicas y recursos didácticos para la enseñanza del servicio de bar y cafetería

4.1. Contenidos técnicos esenciales del servicio de bar y cafetería y su organización didáctica
4.2. Metodologías específicas para la enseñanza de las técnicas de bar y coctelería
4.3. Planificación de actividades prácticas de complejidad creciente en el bar formativo
4.4. Integración de contenidos de seguridad alimentaria y manipulación responsable de bebidas alcohólicas en la programación
4.5. Recursos didácticos y tecnológicos aplicados a la enseñanza del servicio de bar
4.6. Aprendizaje cooperativo aplicado a la gestión integral del servicio de bar y cafetería

Temario

05 Didáctica de la enología y el servicio de vinos en la Formación Profesional

5.1. Contenidos enológicos fundamentales y su adaptación al nivel formativo de los ciclos de Formación Profesional
5.2. Estrategias metodológicas para la enseñanza de la cata y el análisis sensorial en el aula
5.3. Enseñanza del servicio profesional de vinos y su maridaje con la oferta gastronómica
5.4. Diseño de actividades interdisciplinares que vinculen la enología con los módulos de sala y atención al cliente
5.5. Recursos y materiales didácticos específicos para la formación enológica en Formación Profesional

Temario

06 Didáctica de la atención al cliente y la comunicación profesional en los servicios de restauración

6.1. Competencias comunicativas y de atención al cliente dentro del perfil profesional de restauración
6.2. Metodologías para el desarrollo de las competencias de atención al cliente en el aula
6.3. Enseñanza del protocolo, la etiqueta y las normas de cortesía profesional en restauración
6.4. Técnicas de venta y asesoramiento gastronómico como contenido formativo
6.5. Atención a la diversidad de clientes: necesidades alimentarias especiales, alergias, interculturalidad y accesibilidad
6.6. Integración de la competencia lingüística en lengua extranjera aplicada al servicio de restauración

Temario

07 Evaluación del aprendizaje en los módulos de servicios de restauración

7.1. Marco conceptual y normativo de la evaluación en la Formación Profesional
7.2. Diseño de instrumentos de evaluación para las competencias técnicas de restauración
7.3. Evaluación de competencias transversales: comunicación, trabajo en equipo y actitud profesional
7.4. Estrategias de evaluación participativa y formativa en el aula de restauración
7.5. Registro, calificación y comunicación de los resultados de evaluación

08 Innovación educativa y recursos tecnológicos aplicados a la enseñanza de los servicios de restauración

8.1. Tendencias de innovación didáctica aplicables a la Formación Profesional de restauración
8.2. Tecnologías digitales y plataformas educativas para la enseñanza de los servicios de restauración
8.3. Integración de la sostenibilidad y la responsabilidad social en la didáctica de la restauración
8.4. Formación continua, desarrollo profesional del docente y diseño de proyectos de innovación educativa en el departamento de hostelería

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 4 créditos ECTS y 100 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06

Contenidos actualizados

Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07

El curso, por escrito

Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08

Autónomo, pero acompañado

Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09

Enseñanza adaptada

Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10

Estudio sencillo e intuitivo

Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

