

FAMILIA  
HOSTELERÍA Y TURISMO

GRADO SUPERIOR  
**GESTIÓN DE  
ALOJAMIENTOS  
TURÍSTICOS**

PRESENCIAL • VIRTUAL

2.000 horas (500 de formación en empresas)

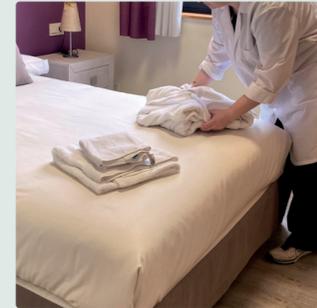
¿QUÉ VOY A ESTUDIAR?

**PRIMER CURSO**

- Comercialización de eventos.
- Recepción y reservas.
- Estructura del mercado turístico.
- Marketing turístico.
- Protocolo y relaciones públicas.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Proyecto intermodular de GAT.
- Inglés profesional.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.

**SEGUNDO CURSO**

- Dirección de alojamientos turísticos.
- Gestión del departamento de pisos.
- Recursos humanos en el alojamiento.
- Itinerario personal para la empleabilidad II.
- Proyecto intermodular de GAT.
- Segunda lengua extranjera (Francés).
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Módulo optativo.



SALIDAS PROFESIONALES

- Subdirector/a de alojamientos de establecimientos turísticos.
- Jefe/a de recepción.
- Encargado/a de reservas.
- Jefe/a de reservas.
- Coordinador/a de calidad.
- Encargado/a general o gobernanta del servicio de pisos y limpieza.
- Encargado/a o subgobernanta de sección del servicio de pisos y limpieza.
- Gestor/a de alojamiento en residencias, hospitales y similares.
- Gestor/a de alojamiento en casas rurales.
- Coordinador/a de eventos.
- Jefe/a de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos.
- Comercial de establecimientos de alojamientos turísticos.

GRADO SUPERIOR  
**AGENCIAS DE VIAJES Y  
GESTIÓN DE EVENTOS**

PRESENCIAL

2.000 horas (500 de formación en empresas)

¿QUÉ VOY A ESTUDIAR?

**PRIMER CURSO**

- Estructura del mercado turístico.
- Protocolo y relaciones públicas.
- Marketing turístico.
- Recursos turísticos.
- Destinos turísticos.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Inglés Profesional.
- Proyecto intermodular de AVGE.
- Itinerario para la empleabilidad I.

**SEGUNDO CURSO**

- Dirección de entidades de intermediación turística.
- Gestión de productos turísticos.
- Venta de servicios turísticos.
- Módulo optativo.
- Proyecto intermodular de AVGE.
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Segunda lengua extranjera (Francés).
- Itinerario personal para la empleabilidad II.



SALIDAS PROFESIONALES

- Jefe/a de oficina de agencia de viajes.
- Jefe/a de departamento en agencia de viajes.
- Agente de viajes.
- Consultor/a de viajes.
- Organizador/a de eventos.
- Vendedor/a de servicios de viaje y viajes programados.
- Promotor/a comercial de viajes y servicios turísticos.
- Empleado/a de departamento de "booking" o reservas.

GRADO SUPERIOR  
**GUÍA, INFORMACIÓN  
Y ASISTENCIA  
TURÍSTICAS**

PRESENCIAL

2.000 horas (500 de formación en empresas)

¿QUÉ VOY A ESTUDIAR?

**PRIMER CURSO**

- Estructura del mercado turístico.
- Protocolo y relaciones públicas.
- Marketing turístico.
- Recursos turísticos.
- Destinos turísticos.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Inglés Profesional.
- Proyecto intermodular de AVGE.
- Itinerario para la empleabilidad I.

**SEGUNDO CURSO**

- Diseño de productos turísticos.
- Procesos de guía y asistencia turística.
- Servicios de información turística.
- Módulo optativo.
- Proyecto intermodular de GIAT.
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Segunda lengua extranjera (Francés).
- Itinerario personal para la empleabilidad II.

SALIDAS PROFESIONALES

- Guía local.
- Guía acompañante.
- Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural.
- Informador/a turístico/a.
- Jefe/a de oficinas de información.
- Promotor/a turístico/a.
- Técnico/a de empresa de consultoría turística.
- Agente de desarrollo turístico local.
- Asistente en medios de transporte terrestre y marítimo.
- Asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos).
- Encargado/a de facturación en terminales de transporte.
- Asistente en ferias, congresos y convenciones.
- Encargado/a de servicios en eventos.



**GRADOS C  
CERTIFICADOS  
PROFESIONALES**

Tiene por objeto impulsar entre los trabajadores, –ocupados y desempleados–, una formación continuada que mejore su capacitación profesional y desarrollo personal.

- Operaciones básicas de pastelería.
- Operaciones básicas de restaurante y bar.
- Operaciones básica de cocina.
- Repostería.

REQUISITOS DE ACCESO

GRADO MEDIO: ESO o equivalente.

GRADO SUPERIOR: Bachillerato o equivalente.

Prueba de selección, previa inscripción, en Trabajastur

SERVICIO DE EMPLEO

**GRADOS E  
CURSOS DE  
ESPECIALIZACIÓN**

- Coordinación del personal en reuniones profesionales, congresos, ferias, exposiciones y eventos.

**ACREDITACIÓN COMPETENCIAS  
PROFESIONALES (PEAC)**

Adquiridas por vía no formal, en cualificaciones profesionales incluidas en la familia profesional de Hostelería y Turismo.

**ERASMUS+**

La formación en empresa es parte fundamental en el aprendizaje, incluso en empresas de otros países de la UE.



Las acciones desarrolladas en el marco de esta actuación están financiadas por el Ministerio de Educación y Formación Profesional



Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia - Financiado por la Unión Europea - NextGenerationEU

CIFP DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO

El CIFP de Hostelería y Turismo de Gijón es el **centro de referencia en la formación de profesionales del sector en Asturias**. Ofrecemos una enseñanza práctica y de calidad, con una amplia oferta formativa que incluye Formación Profesional Básica, Grados Medios, Grados Superiores y Certificados de Profesionalidad.

- Instalaciones modernas y equipadas.
- Prácticas en empresas del sector.
- Realización de catas, demostraciones y formaciones a la carta.
- Participación en concursos del sector.
- Compromiso con la innovación y la sostenibilidad.

D. Paseo de Begoña, 30  
33201 - Gijón  
T. 985 175 076  
M. [hosteler@educastur.org](mailto:hosteler@educastur.org)  
W. [www.cifphosteleriyturismo.es](http://www.cifphosteleriyturismo.es)

CIFP Hostelería y Turismo Gijón  
[@cifphosteleriyturismogijon](https://www.instagram.com/cifphosteleriyturismogijon)



Diseño: Estudio Baraco Ilustraciones: @vectorjuice en Freepik. Impresión: Imprenta Naval D.L. AS-047-2025

CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

HOSTELERÍA  
Y TURISMO

GIJÓN

OFERTA FORMATIVA



Principado de Asturias

Foto de Jonathan Borba en Unsplash



Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Principado de Asturias Consejería de Educación

GRADO BÁSICO  
**COCINA Y RESTAURACIÓN**

PRESENCIAL

2.000 horas (400 de formación en empresas)

¿QUÉ VOY A ESTUDIAR?

**PRIMER CURSO**

- Técnicas elementales de servicio.
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo (+PRL).
- Comunicación y Ciencias Sociales I.
- Ciencias aplicadas I.

**SEGUNDO CURSO**

- Técnicas elementales de preelaboración.
- Procesos básicos de producción culinaria.
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Atención al cliente.
- Itinerario personal para la empleabilidad.
- Proyecto Intermodular de aprendizaje colaborativo.
- Comunicación y Ciencias Sociales II.
- Ciencias Aplicadas II.



SALIDAS PROFESIONALES

- Ayudante de cocina.
- Ayudante de camarero/a en sala.
- Ayudante de barman.
- Ayudante de camarero/a en bar-cafetería.
- Ayudante de economato.

GRADO MEDIO  
**COCINA Y GASTRONOMÍA**

PRESENCIAL • SEMIPRESENCIAL

Diurno • Vespertino

2.000 horas (500 de formación en empresas)

¿QUÉ VOY A ESTUDIAR?

**PRIMER CURSO**

- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Técnicas culinarias.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Inglés profesional.
- Proyecto intermodular I.

**SEGUNDO CURSO**

- Ofertas gastronómicas.
- Postres en restauración.
- Productos culinarios.
- Itinerario personal para la empleabilidad II.
- Módulo optativo.
- Proyecto intermodular II.



SALIDAS PROFESIONALES

- Jefe/a de partida.
- Cocinero/a.
- Encargado/a de economato.

GRADO MEDIO  
**SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

PRESENCIAL

2.000 horas (500 de formación en empresas)

¿QUÉ VOY A ESTUDIAR?

**PRIMER CURSO**

- Operaciones básicas en bar-cafetería.
- Operaciones básicas en restaurante.
- Técnicas de comunicación en restauración.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Inglés profesional.
- Proyecto intermodular I.

**SEGUNDO CURSO**

- Servicios en restaurante y eventos especiales.
- Servicios en bar-cafetería.
- El vino y su servicio.
- La sidra y su servicio.
- Ofertas gastronómicas.
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Itinerario personal para la empleabilidad II.
- Módulo optativo.
- Proyecto intermodular II.

SALIDAS PROFESIONALES

- Camarero/a.
- Jefe/a de rengó.
- Barman.
- Ayudante de somelier.



GRADO MEDIO  
**PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA**

PRESENCIAL

2.000 horas (500 de formación en empresas)

¿QUÉ VOY A ESTUDIAR?

**PRIMER CURSO**

- Elaboración de panadería-bollería.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Proyecto intermodular I.
- Inglés profesional.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.

**SEGUNDO CURSO**

- Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
- Postres en restauración.
- Productos de obrador.
- Módulo optativo.
- Proyecto Intermodular II.
- Itinerario personal para la empleabilidad II.



SALIDAS PROFESIONALES

- Panadero/a.
- Pastelero/a.
- Repostero/a.
- Confitero/a.
- Decorador/a de pasteles.

GRADO SUPERIOR  
**DIRECCIÓN DE COCINA**

PRESENCIAL

2.000 horas (500 de formación en empresas)

¿QUÉ VOY A ESTUDIAR?

**PRIMER CURSO**

- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Gastronomía y nutrición.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Proyecto intermodular de dirección de cocina.
- Inglés Profesional.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.

**SEGUNDO CURSO**

- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.



SALIDAS PROFESIONALES

- Proyecto intermodular de dirección de cocina.
  - Complemento autonómico de inglés profesional.
  - Módulo optativo.
  - Itinerario personal para la empleabilidad II.
- Director/a de alimentos y bebidas.
  - Director/a de cocina.
  - Jefe/a de producción de cocina.
  - Jefe/a de cocina.
  - Segundo/a jefe/a de cocina.
  - Jefe/a de operaciones de catering.
  - Jefe/a de partida.
  - Cocinero/a.
  - Encargado/a de economato y bodega.

GRADO SUPERIOR  
**DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**

PRESENCIAL

2.000 horas (500 de formación en empresas)

¿QUÉ VOY A ESTUDIAR?

**PRIMER CURSO**

- Gastronomía y nutrición.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de servicios en restaurante.
- Sumillería.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Proyecto intermodular de Dirección de Servicios en Restauración.
- Inglés Profesional.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.

**SEGUNDO CURSO**

- Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
- Procesos de servicios en bar-cafetería.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Proyecto intermodular de Dirección de Servicios en Restauración.



- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Segunda lengua extranjera (Francés).
- Módulo optativo.
- Itinerario personal para la empleabilidad II.

SALIDAS PROFESIONALES

- Director/a de alimentos y bebidas.
- Supervisor/a de restauración moderna.
- Maitre.
- Jefe/a de Sala.
- Encargado/a de bar-cafetería.
- Jefe/a de banquetes.
- Jefe/a de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado/a de economato y bodega.