

2020-2021



FORMACIÓN  
PROFESIONAL

Familia profesional

# Hostalaría e turismo

XUNTA DE GALICIA



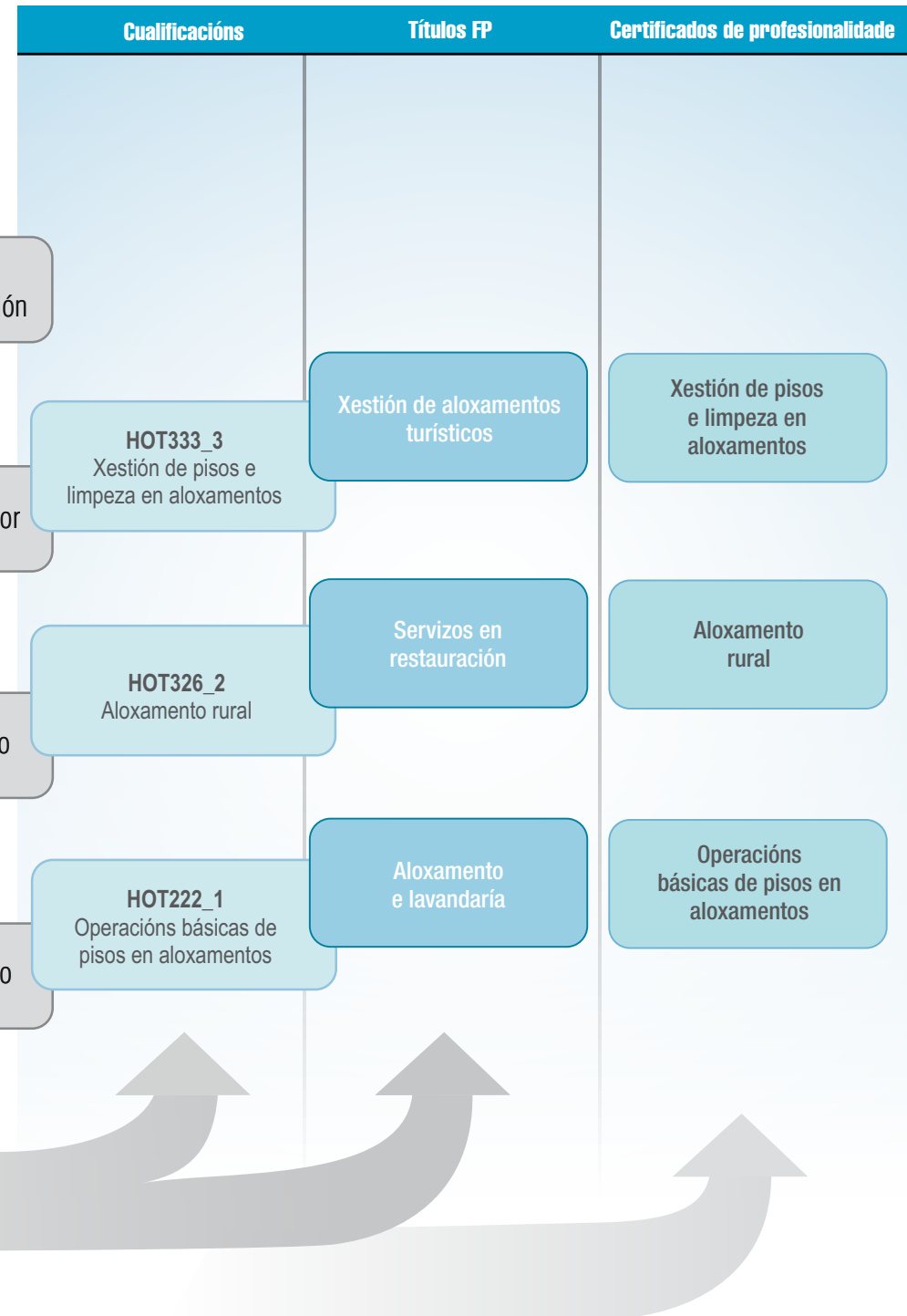
o futuro  
nas túas mans

# Formación e acreditación

Un ámbito de traballo, como por exemplo o de ALOXAMENTOS, pode ter unha serie de ocupacións que requiran diferentes niveis de formación e especialización que se poden acadar a través de ciclos formativos de formación profesional que conducen á obtención dun título oficial de formación profesional, ou ben a través de cualificacións que conducen á obtención dun certificado de profesionalidade, que acredita que o/a traballador/a adquiriu unha serie de cualificacións profesionais para desempeñar unhas ocupacións e uns postos de traballo determinados.

Por outra banda, a través do sistema de acreditación e competencias profesionais pódese obter o recoñecemento de unidades de competencia que en conxunto levan ao recoñecemento de cualificacións conducentes á obtención dun certificado de profesionalidade ou parte dun título.

**ALOXAMENTOS**



Nivel especialización

Especialista

Nivel superior

Supervisor/a de mantemento e limpeza en oficinas, hoteis e outros establecementos

Nivel medio

Traballador/a de pequenos aloxamentos no contorno rural-natural

Nivel básico

Persoal de limpeza de oficinas, hoteis e outros establecementos similares



# Formación

A través do sistema de formación profesional da Consellería de Cultura, Educación e Universidade, pode obter formación para os/as seus/súas empregados/as ou propor formación para futuros/as empregados/as.

Segundo o nivel de especialización requirido, esta formación pode ser de nivel básico, medio, ou superior, ou especializada.

Poderase obter a través das seguintes vías:

- Ciclos formativos de formación profesional. Conducen á obtención dun título oficial de formación profesional e dotan o/a traballador/a das capacidades para as ocupacións que se indican.
- Cualificacións profesionais. Conducen á obtención dun certificado de profesionalidade que acredita que o/a traballador/a adquiriu determinadas cualificacións profesionais para desempeñar as ocupacións e os postos de traballo que se indican.

Nivel básico	Nivel medio	Nivel superior	Nivel Especialización
<p><b>Actividades de panadería e pastelería</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auxiliar de panadería e bolaría;</li> <li>• Auxiliar de pastelería, de almacén de pastelería.</li> <li>• Empregado/a de establecemento de pastelería.</li> <li>• Auxiliar de almacén.</li> <li>• Auxiliar de venda.</li> </ul> <p><b>Aloxamento e lavandaría</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Camareiro/a de pisos, en establecementos de aloxamento turístico, en calquera tipoloxía, modalidade ou categoría</li> <li>• Valet ou mozo/a de habitacións.</li> <li>• Auxiliar de pisos e limpeza.</li> <li>• Auxiliar de lavandaría e lenzaría en establecementos de aloxamento.</li> <li>• Operador/ora de máquinas lavadoras e secadoras de pezas.</li> <li>• Operador/ora de máquinas e equipamentos de pasada do ferro a pezas.</li> </ul> <p><b>Cociña e restauración</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Axudante ou auxiliar de cociña.</li> <li>• Axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.</li> <li>• Auxiliar ou axudante de camareiro/a en sala.</li> <li>• Auxiliar ou axudante de camareiro/a en bar-cafetaría.</li> <li>• Auxiliar ou axudante de barman.</li> <li>• Auxiliar ou axudante de cociña en establecementos onde a oferta estea composta por elaboracións sinxelas e rápidas (tapas, pratos combinados, etc.).</li> <li>• Axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.</li> </ul>	<p><b>Servizos en restauración</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Camareiro/a de bar e cafetaría ou restaurante.</li> <li>• Xefe/a de rango.</li> <li>• Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos.</li> <li>• Barman.</li> <li>• Axudante de somelier.</li> <li>• Auxiliar de servizos en medios de transporte.</li> </ul> <p><b>Cociña e gastronomía</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cociñeiro/a.</li> <li>• Xefe/a de partida.</li> <li>• Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.</li> </ul>	<p><b>Dirección de servizos de restauración</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Director/ora de alimentos e bebidas.</li> <li>• Supervisor/ora de restauración moderna.</li> <li>• "Maître"; xefe/a de sala; encargado/a de bar-cafetaría.</li> <li>• Xefe/a de banquetes.</li> <li>• Xefe/a de operacións de cáterin.</li> <li>• "Sommelier"</li> <li>• Responsable de compra de bebidas.</li> <li>• Encargado/a de economato e adega.</li> </ul> <p><b>Dirección de cociña</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Director/ora de alimentos e bebidas.</li> <li>• Director/ora de cociña.</li> <li>• Xefe/a de produción en cociña.</li> <li>• Xefe/a de cociña.</li> <li>• Segundo/a xefe/a de cociña.</li> <li>• Xefe/a de operacións de cáterin.</li> <li>• Xefe/a de partida.</li> <li>• Cociñeiro/a.</li> <li>• Encargado de economato e adega.</li> </ul> <p><b>Guía, información e asistencia turísticas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guía local.</li> <li>• Guía acompañante.</li> <li>• Guía en lugares onde se localicen bens de interese cultural.</li> <li>• Informador/ora turístico/a.</li> <li>• Xefe/a de oficinas de información.</li> <li>• Promotor/ora turístico/a.</li> <li>• Técnico/a de empresa de consultoría turística.</li> <li>• Axente de desenvolvemento turístico local.</li> <li>• Azafata/asistente en medios de transporte terrestre ou marítimo.</li> <li>• Asistente en terminais (estacións, portos e aeroportos)</li> <li>• Encargado/a de facturación en terminais de transporte.</li> </ul>	<p><b>Panadería e bolaría artesanal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mestre/a panadeiro/a.</li> <li>• Elaborador/a de bolaría.</li> <li>• Elaborador/a de masas e bases de pizza.</li> <li>• Reposteiro/a e catador/a de produtos de panificación artesanal</li> </ul>

Nivel básico	Nivel medio	Nivel superior	Nivel Especialización
--------------	-------------	----------------	-----------------------



- Asistente en feiras, congresos e convencións.

**Axencias de viaxes e xestión de eventos**

- Xefe/a de oficina de axencia de viaxes.
- Xefe/a de departamento en axencia de viaxes.
- Axente de viaxes.
- Consultor/ora de viaxes.
- Organizador/ora de eventos.
- Vendedor/ora de servizos de viaxe e viaxes programadas.
- Promotor/ora comercial de viaxes e servizos turísticos.
- Empregado/a do departamento de reservas (“booking”).

**Xestión de aloxamentos turísticos**

- Subdirector/ora de aloxamentos de establecementos turísticos.
- Xefe/a de recepción.
- Encargado/a de reservas.
- Xefe/a de reservas.
- Coordinador/ora de calidade.
- Gobernante/a ou encargado/a xeral do servizo de pisos e limpeza.
- Subgobernante/a ou encargado/a de sección do servizo de pisos e limpeza.
- Xestor/ora de aloxamento en residencias, hospitais e similares.
- Xestor/ora de aloxamento en casas rurais.
- Coordinador/ora de eventos.
- Xefe/a de vendas en establecementos de aloxamentos turísticos.
- Comercial de establecementos de aloxamentos turísticos.

Nivel básico	Nivel medio	Nivel superior
<p><b>Operacións básicas de catering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparador/a ou montador/a de catering</li> </ul> <p><b>Operacións básicas de cociña</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparador/a de comida rápida (hamburguesarías, pizzerías, bocadillarías, etc.)</li> <li>Axudante de cociña</li> </ul> <p><b>Operacións básicas de pastelería</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Axudante de pastelería</li> <li>Axudante de almacén de pastelería</li> <li>Empregado/a de establecemento de pastelería</li> </ul> <p><b>Operacións básicas de pisos en aloxamentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Camareiro/as de pisos (hostalaría)</li> <li>Lenceiros/a, lavandeiro/a e pasador/a do ferro (hostalaría)</li> <li>Lavandeiro/a, limpador/a e pasador/a do ferro á roupa á man</li> <li>Limpador/a en institucións sanitarias</li> <li>Persoal de limpeza de oficinas, hoteis e outros establecementos similares</li> </ul> <p><b>Operacións básicas de restaurante e bar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Empregado/a de sala en pequenos establecementos de restauración</li> <li>Axudante de camareiro/a</li> <li>Axudante de bar</li> </ul> <p><b>Operacións para o xogo en establecementos de bingo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Locutor/a vendedor/a de bingo</li> <li>Empregado/a admisión e control de sala xogo</li> </ul>	<p><b>Actividades para o xogo en mesas de casinos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Crupier</li> <li>Xefe/a de mesa de casino</li> </ul> <p><b>Aloxamento rural</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Traballador/a de pequenos aloxamentos no contorno rural-natural</li> </ul> <p><b>Atención á pasaxe en transporte ferroviario</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Auxiliar de tren</li> <li>Auxiliar de servizo de a bordo</li> </ul> <p><b>Cociña</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Xefe/a de partida</li> <li>Cociñeiros/as</li> <li>Preparador/a de alimentos infantís</li> <li>Preparador/a de precociñados e cociñados</li> <li>Cociñeiro/a de barco</li> </ul> <p><b>Garda de refuxios e albergues de montaña</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Garda de refuxio de montaña ou de instalacións de uso público similares nun espazo natural de montaña protexido ou non</li> <li>Responsable de albergue de montaña</li> <li>Director/a de departamento de operacións en empresas de actividades turísticas</li> <li>Xerente de empresas de actividades turísticas con menos de 10 asalariados/as</li> <li>Xestor/a de áreas ou departamentos de turismo activo</li> </ul> <p><b>Repostaría</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Panadeiro/a</li> <li>Reposteiro/a</li> <li>Pasteleiro/a</li> <li>Churreiro/a</li> </ul> <p><b>Servizos de restaurante, bar e cafetería</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Xefe/a de sector</li> <li>Camareiro/as de barra e/ou dependentes de cafetería</li> <li>Camareiro/as de sala ou xefe/a de rango</li> <li>Barman</li> </ul>	<p><b>Animación turística</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Animador/a de hotel</li> <li>Animador/a de veladas e espectáculos</li> <li>Animador/a de actividades recreativas ao aire libre en complexos turísticos</li> <li>Xefe/a de departamento de animación turística</li> </ul> <p><b>Creación e xestión de viaxes combinadas e eventos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Empregado/a o xefe/a de departamento de reservas de axencia por xunto</li> <li>Programador/a de viaxes combinadas en axencias de viaxes por xunto e retailistas</li> <li>Responsable do departamento nacional ou internacional en axencias de viaxes por xunto</li> <li>Coordinador/a de calidade en axencias de viaxes por xunto ou en empresas profesionais organizadoras de congresos e en entidades organizadoras de eventos e feiras</li> <li>Técnico/a ou promotor/a de oficina de congresos e de empresas organizadoras</li> <li>Técnico/a ou promotor/a de centros de congresos</li> <li>Empregado/a de entidade organizadora de feiras e eventos</li> <li>Responsable de departamento de eventos en entidades hoteleiras</li> <li>Transferista.Promotor/a de axencia de viaxes por xunto</li> </ul> <p><b>Dirección e produción en cociña</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Xefe/a de cociña</li> <li>Segundo/a xefe/a de cociña</li> <li>Xefe/a de catering</li> <li>Encargado/a de economato</li> </ul> <p><b>Dirección e produción en pastelería</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Xefe/a de obradoiro</li> <li>Xefe/a de pastelería de hotel e restaurante</li> <li>Xerente de empresas de produción e venda de pastelería</li> </ul> <p><b>Guía de turistas e visitantes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Transferista</li> <li>Guía de turismo</li> <li>Xefe/a de grupo, director/a de tour ou correo de turismo</li> <li>Acompañante de grupos turísticos</li> <li>Representante local dunha axencia de viaxes ou outro mediador</li> <li>Asistente de grupos turísticos en servizos de recepción, hoteis ou outros</li> <li>Guía intérprete do patrimonio</li> </ul> <p><b>Promoción turística local e información a visitantes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Técnico/a de empresa de consultoría turística</li> <li>Coordinador/a de calidade en empresas e entidades de servizos turísticos</li> <li>Promotor/a turístico</li> <li>Informador/a turístico/a</li> <li>Xefe/a de oficina de información turística</li> </ul>

Nivel básico

Nivel medio

Nivel superior



- Axente de desenvolvemento turístico local.

#### **Recepción**

- Recepcionista
- Conserxe
- Encargado/a de comunicacións
- Encargado/a de reservas
- Xefe/a de recepción
- Xefe/a de reservas
- Coordinador/a de calidade
- Promotor/a turístico/a.

#### **Sommelier**

- Sommelier
- Responsable de compra de bebidas
- Vendedor/a especializado de bebidas e delicatessen
- Consultor/a de bebidas.

#### **Venda de servizos e produtos turísticos**

- Vendedor/a de axencia de viaxes retallista
- Promotor/a de axencia de viaxes retallista
- Empregado/a de departamento de reservas
- Xefe/a de mostrador de axencia de viaxes emisora
- Xefe/a do departamento de empresas de axencia de viaxes emisora
- Xefe/a de oficina de axencia de viaxes emisora
- Xefe/a do departamento de reservas
- Coordinador/a de calidade en axencia de viaxes emisora.

#### **Xestión de pisos e limpeza en aloxamentos**

- Encargado/a de lenzaría e lavandaría (hostalaría)
- Mordomo de hostalaría
- Subgobernante/a ou encargado/a de sección do servizo de pisos e limpeza
- Gobernante/a (hostalaría)
- Supervisor/a de mantemento e limpeza en oficinas, hoteis e outros establecementos.

#### **Xestión de procesos en servizos de restaurante**

- Director/a de establecemento de restauración organizada
- Xefe/a de sala ou maître
- Xefe/a de bar-cafetaría
- Xefe/a de banquetes
- Segundo/a xefes/a de restaurante-sala



# Acreditación da experiencia profesional

A través do sistema avaliación, recoñecemento e acreditación de competencias profesionais da Consellería de Cultura, Educación e Universidade, pode obter para os/as seus/súas empregados/as o recoñecemento de unidades de competencia que, en conxunto, levan ao recoñecemento de cualificacións conducentes á obtención dun certificado de profesionalidade ou parte dun título, e que acreditan que o/a traballador/a ten unha serie de competencias profesionais.

Nivel básico	Nivel medio	Nivel superior
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Executar operacións básicas de aprovisionamento, preelaboración e conservación culinarios</li> <li>• Preelaborar, elaborar e presentar elaboracións sinxelas de pastelería e asistir en elaboracións complexas</li> <li>• Preparar e pór a punto cuartos, zonas nobres e áreas comúns</li> <li>• Realizar as actividades de lavado de roupa propias de establecementos de aloxamento</li> <li>• Realizar as actividades de pasada do ferro e arranxo de roupa propias de establecementos de aloxamento</li> <li>• Realizar as actividades propias de admisión e control de clientela en establecementos de xogos de azar</li> <li>• Realizar as actividades referidas á locución de números e pagamento de premios en salas de bingo</li> <li>• Realizar as operacións auxiliares e de venda de cartóns propias dunha sala de xogo de bingo</li> <li>• Realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría</li> <li>• Asegurar o mantemento e as condicións de uso de espazos e instalacións, e a dotación en aloxamentos rurais</li> <li>• Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario independente, nas actividades turísticas</li> <li>• Comunicarse nunha lingua estranxeira, cun nivel de usuario independente, nas actividades turísticas</li> <li>• Comunicarse nunha lingua estranxeira, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración</li> <li>• Conducir o xogo de black jack</li> <li>• Conducir o xogo de punto e banca</li> <li>• Conducir os xogos da ruleta americana e ruleta francesa</li> <li>• Conducir os xogos de póker con descarte e póker sen descarte</li> <li>• Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos</li> <li>• Definir ofertas sinxelas de repostaría, realizar o aprovisionamento interno e controlar consumos</li> <li>• Desenvolver a operativa en relación co embarque e o desembarque de pasaxe en transporte ferroviario</li> <li>• Desenvolver a xestión económico-administrativa de axencias de viaxes</li> <li>• Dispor de calquera tipo de servizos especiais en restauración</li> <li>• Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados</li> <li>• Manter en bo estado de uso as instalacións do refuxio ou albergue de montaña e asegurar o funcionamento dos seus sistemas e equipamentos</li> <li>• Preelaborar e conservar calquera clase de alimentos</li> <li>• Preparar e presentar os pratos máis significativos das cociñas rexionais de España e da cociña internacional</li> <li>• Preparar e servir almorzos, elaboracións culinarias sinxelas e pratos significativos da zona</li> <li>• Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais</li> <li>• Previr e asistir á pasaxe en emerxencias ferroviarias</li> <li>• Progresar con seguridade por terreo de montaña, nomeadamente en tarefas de colaboración con servizos de emerxencia e de aprovisionamento de refuxios e albergues de montaña</li> <li>• Realizar operacións complementarias á conducción de xogos de mesa en casinos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actuar fronte a incidencias imputables a factores humanos da tripulación que poidan afectar a seguridade do voo</li> <li>• Aplicar os procedementos de supervivencia en caso de incidente en transporte aéreo</li> <li>• Comunicarse en inglés a nivel de usuario independente no ámbito aeroportuario</li> <li>• Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario competente, no transporte aéreo de pasaxe</li> <li>• Desenvolver a operativa de emerxencia relacionada coa seguridade da pasaxe en transporte aéreo</li> <li>• Desenvolver a operativa normal e anormal relacionada coa seguridade das pasaxe en transporte aéreo</li> <li>• Organizar e supervisar a confección e o mantemento de velas e elementos téxtiles auxiliares de embarcacións deportivas e de recreo</li> <li>• Organizar e supervisar a reparación de elementos de madeira de embarcacións deportivas e de recreo</li> <li>• Organizar e supervisar a reparación de elementos de plástico reforzado con fibras e resinas epoxi de embarcacións deportivas e de recreo</li> <li>• Organizar e supervisar as operacións de preparación, protección e embelecemento de superficies de embarcacións deportivas e de recreo</li> <li>• Organizar e supervisar o mantemento da arboradura e a enxarcia de embarcacións deportivas e de recreo</li> <li>• Organizar e supervisar o mantemento dos sistemas de frío e climatización e de servizo de fluídos de embarcacións deportivas e de lecer</li> <li>• Organizar e supervisar o mantemento dos sistemas de propulsión e goberno, e dos elementos inherentes á situación da embarcación en seco</li> <li>• Organizar e supervisar o mantemento dos sistemas e os equipamentos de xeración, acumulación e consumo de enerxía eléctrica de embarcacións deportivas e de lecer</li> <li>• Organizar e supervisar o mantemento e a instalación dos sistemas electrónicos de embarcacións deportivas e de lecer</li> <li>• Planificar os procesos de protección, preparación e embelecemento de superficies, e controlar a súa execución</li> <li>• Planificar os procesos de reparación de elementos amovibles e fixos non estruturais, e controlar a súa execución</li> <li>• Planificar os procesos de reparación de estruturas de vehículos, e controlar a súa execución</li> <li>• Planificar os procesos de reparación dos motores térmicos e os seus sistemas auxiliares, e controlar a súa execución</li> <li>• Planificar os procesos de reparación dos sistemas de transmisión de forza e trens de rodaxe, e controlar a súa execución</li> <li>• Planificar os procesos de reparación dos sistemas eléctricos, electrónicos, de seguridade e confortabilidade, e controlar a súa execución</li> </ul>

### Nivel básico

### Nivel medio

### Nivel superior

- Supervisar o desenvolvemento de xogos de mesa en casinos
- Vixiar o refuxio ou albergue de montaña e asegurar a súa comunicación, en colaboración cos servizos públicos que operan na zona
- Xestionar e comercializar servizos propios de refuxios e albergues de montaña
- Xestionar e comercializar servizos propios do aloxamento rural
- Xestionar e realizar o servizo de recepción en aloxamentos propios de ámbitos rurais e/ou naturais

- Xestionar o mantemento de embarcacións deportivas e de lecer
- Xestionar o mantemento de vehículos e a loxística asociada, atendendo a criterios de eficacia, seguridade e calidade

