



Instituto Técnico Industrial

HOSTELERÍA Y TURISMO

GRADO SUPERIOR

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA



#TU FORMACIÓN NUESTRA DEDICACIÓN

CÓMO SE ACCEDE:

- Acceso directo con el Título de Bachiller o equivalente., o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato.
- Acceso directo con el título de un Ciclo de Grado Medio.
- Superando una prueba de acceso a CFGS.

QUÉ SE ESTUDIA:

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- Gastronomía y nutrición.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Inglés
- Proyecto de dirección de cocina
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo

DÓNDE SE TRABAJA:

- Director / directora de alimentos y bebidas.
- Director / directora de cocina.
- Jefa / jefe de producción en cocina.
- Jefa / jefe de cocina.
- Segunda jefa / segundo jefe de cocina.
- Jefa / jefe de operaciones de catering.
- Jefa / jefe de partida.
- Cocinera / cocinero.
- Encargada / encargado de economato y bodega

QUÉ PUEDO ESTUDIAR DESPUÉS:

- Cursos de especialización profesional.
- Otro Ciclo de Formación Profesional con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- Preparación de las Pruebas de Evaluación de Bachillerato (únicamente las asignaturas troncales)
- Enseñanzas Universitarias con la posibilidad de establecer convalidaciones de acuerdo con la normativa vigente