



HOSTELERÍA Y TURISMO

GRADO SUPERIOR

🕒 2000h

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA



#TU FORMACIÓN NUESTRA DEDICACIÓN

SALIDAS PROFESIONALES:

- 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

QUE VOY A APRENDER:

- Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.

Si quieres trabajar en empresas, principalmente del sector de hostelería, específicamente en el subsector de restauración. En establecimientos pequeños, podrías actuar como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente.

¡ESTA ES TU TITULACIÓN!

PLAN DE FORMACIÓN:

- 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.
- 0179. Inglés Profesional (Grado Superior)
- 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
- 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
- 1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)
- 1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Proyecto intermodular de dirección de cocina
- Módulo profesional optativo (competencia de cada Comunidad Autónoma)
- Incluye una fase de formación en empresa u organismo equiparado como parte integrada del currículo del ciclo formativo.

QUÉ PUEDO ESTUDIAR DESPUÉS:

- Curso de Especialización en Fabricación Aditiva (Acceso GS)
- Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales (Acceso GM)
- Ciclo Formativo de FP: con la posibilidad de convalidar módulos profesionales (consulta la normativa vigente)
- Grado Universitario: con la posibilidad de convalidar módulos profesionales (consulta la normativa vigente)

REQUISITOS DE ACCESO:

- Bachiller
- Técnico Superior de Formación Profesional o grado universitario
- Técnico de Grado Medio de Formación Profesional o el título de Técnico o Técnica de Artes Plásticas y Diseño

