

# ¿Por qué elegir este ciclo?



Alta empleabilidad.



Atención al cliente.



Profesión dinámica..



Crecimiento personal.



## Contáctanos

CL. POETA GARCILASO Nº - 8  
03005 (ALACANT)  
965936545

<https://portal.edu.gva.es/03001891/>  
[03001891@edu.gva.es](mailto:03001891@edu.gva.es)



## DIRECCIÓN DE COCINA



(GRADO SUPERIOR)



**IES Miguel Hernández**

*"Un centro plural, tolerante y respetuoso"*



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU

## Primer Curso

- inglés profesional GS
- Control del aprovisionamiento de materias primas
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina
- Procesos de elaboración culinaria
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Proyecto intermodular de dirección de cocina

**Horario  
Vespertino  
CDT  
2000 horas**



## TITULACIÓN QUE SE OBTIENE:



**Técnico Superior en  
Dirección de Cocina.**

## Salidas Profesionales

- ✓ **Director de alimentos y bebidas.**
- ✓ **Director de cocina.**
- ✓ **Jefe de producción en cocina.**
- ✓ **Jefe de cocina.**
- ✓ **Jefe de operaciones de catering.**
- ✓ **Jefe de partida.**
- ✓ **Cocinero.**
- ✓ **Encargado de economato y bodega**



## Segundo Curso

Elaboraciones de pastelería y repostería

- Gestión de la producción en cocina
- Gastronomía y nutrición
- Gestión administrativa y comercial en restauración
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular de dirección de cocina
- Módulo optativo
- Digitalización aplicada al sistema productivo GS
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Formación en empresa distribuida entre 1º y 2º

