

Cicle Formatiu de Grau Superior en Direcció de Cuina



Què s'aprén en aquest Cicle?

MÒDULS PROFESSIONALS

Primer curs:

- ✓ Processos de preelaboració i conservació en cuina.
- ✓ Processos d'elaboració culinària.
- ✓ Gestió de la qualitat i seguretat i higiene alimentàries.
- ✓ Control de l'aprovisionament de matèries primeres
- ✓ Itinerari personal per a l'ocupabilitat I.
- ✓ Projecte intermodular
- ✓ Itinerari personal per a l'ocupabilitat.
- ✓ Anglès professional GS.



Què s'aprén en aquest Cicle?

MÒDULS PROFESSIONALS

Segon curs:

- ✓ Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina.
- ✓ Gestió de la producció en cuina.
- ✓ Gastronomia i nutrició.
- ✓ Recursos humans i direcció d'equips en restauració.
- ✓ Gestió administrativa i comercial en restauració.
- ✓ Digitalització aplicada al sistema productiu GS.
- ✓ Sostenibilitat aplicada al sistema productiu.
- ✓ Itinerari personal per a l'ocupabilitat II.
- ✓ Projecte intermodular.
- ✓ Formació en Centres de Treball



Ocupacions

- Director/a d'aliments i begudes.
- Director /a de cuina.
- Cap de producció en cuina.
- Cap de cuina.
- Segon/a cap de cuina.
- Cap d'operacions de catering.
- Cap de partida.
- Cuiner/a.
- Encarregat/da d'economat i celler.

Titulació que s'obté

**Títol de Tècnic/a Superior en
Direcció de Cuina**

