

# Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Cocina



# ¿Qué se aprende en este ciclo?

## MÓDULOS PROFESIONALES

### Primer curso:

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



# ¿Qué se aprende en este ciclo?

## MÓDULOS PROFESIONALES



### Segundo curso:

- ✓ Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- ✓ Gestión de la producción en cocina.
- ✓ Gastronomía y nutrición.
- ✓ Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- ✓ Gestión administrativa y comercial en restauración.
- ✓ Digitalización aplicada al sistema producto GS.
- ✓ Sostenibilidad aplicada al sistema producto.
- ✓ Itinerario personal para la empleabilidad II.
- ✓ Proyecto intermodular.
- ✓ Formación en Centros de Trabajo.

# Ocupaciones

- Director/a de alimentos y bebidas.
- Director /a de cocina.
- Jefe/a de producción en cocina.
- Jefe/a de cocina.
- Segundo jefe/a de cocina.
- Jefe/a de operaciones de catering.
- Jefe/a de partida.
- Cocinero/a.
- Encargado/da de economato y bodega.

# Titulación que se obtiene

## Título de Técnico/a Superior en Dirección de Cocina

