

The background is white and decorated with various colorful illustrations of fruits and vegetables. At the top left, there are blue bubbles. Next to them is a slice of orange. To the right is a green leaf. Further right is a slice of watermelon. At the top right, there is a speaker icon and a green vegetable, possibly a cucumber. On the left side, there is a yellow lemon. In the center, the text 'CFGs' is written in a large, dark blue, handwritten font. Below it, 'Dirección de cocina' is written in a similar font, followed by a green avocado. Underneath that, 'modalidad semipresencial' is written in a smaller, dark blue, handwritten font. On the right side, there is a yellow lemon slice. At the bottom left, there is a red strawberry. In the bottom center, there is a yellow banana. To the right of the banana is a green slice of lime. At the bottom right, there is an orange and a red cherry.

CFGs

Dirección de cocina

modalidad semipresencial

Pertenece a la familia profesional de Hostelería y Turismo

Amparado en :

RD 687/2010 BOE 12-06-2010 y corrección de erratas

Curriculo C.V. ORDEN 32/2013, de 26 de abril (DOGV núm. 7071,
06.05.2013)

2000 h

Te capacitará para desempeñar las siguientes funciones:

Director de alimentos y bebidas.

Director de cocina.

Jefe de producción en cocina.

Jefe de cocina.

Segundo jefe de cocina.

Jefe de operaciones de catering.

Jefe de partida. Cocinero.

Encargado de economato y bodega.





Cursarás

Módulos de 1 curso

Control del aprovisionamiento de materias primas. (CAMP)

Procesos de pre elaboración y conservación en cocina. (PPCC)

Procesos de elaboración culinaria. (PEC)

Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. (GSCH)

Inglés. (ING)

Formación y orientación laboral. (FOL)

Horario reservado para el módulo impartido en inglés. (RMI)



Módulos profesionales de 2º 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.

Empresa e iniciativa emprendedora.

Proyecto de Dirección de cocina.

Horario reservado para el módulo impartido en inglés.

Formación en Centros de Trabajo.



Puedes acceder mediante:

Acceso directo: (Criterios en orden de prioridad)

Estar en posesión del título de Bachillerato LOMCE modalidad BC; del título de Bachillerato LOE modalidad BCT ; de Bachillerato LOGSE modalidad BCNS ó BT. De Bachillerato Experimental modalidades BCN ó BTI; o haber superado la opción A ó B de COU.

Estar en posesión del título de Bachillerato LOE/LOGSE. Haber superado el 2º curso de otras modalidades de Bachillerato Experimental. Tener la opción C ó D de COU ó el Preu superado.

Estar en posesión del título de Técnico/a de Formación Profesional LOE /LOGSE con prioridad para quien hubiera superado algún ciclo de grado medio de la misma familia profesional a que pertenezca el ciclo a que pretendan acceder.

Estar en posesión del título de Formación Profesional de Segundo Grado u otras titulaciones equivalentes a efectos académicos.

Tener una titulación universitaria a la que se accedió sin cumplir ninguno de los requisitos anteriores.

Acceso mediante prueba:

Sin cumplir ninguno de los requisitos académicos anteriores, tener 19 años de edad o cumplirlos durante el año en curso y superar la correspondiente prueba de acceso.

Debes tener en cuenta que necesitarás

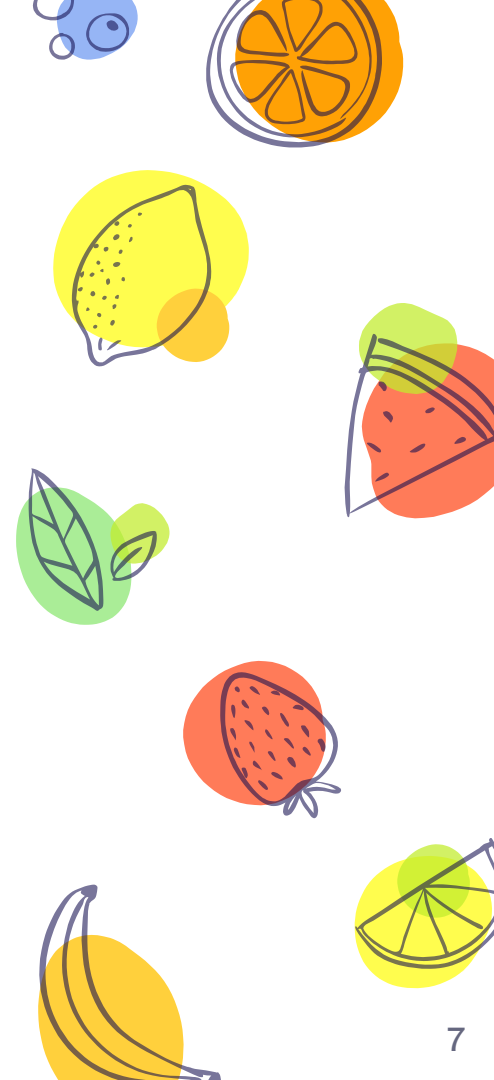
**Poseer
Habilidades
Tic
Y
acceso a
internet**

**Disponibilidad
horaria
y**

**Capacidad de
organización y
Planificación**

**Equipamiento
para los
módulos
prácticos**

(Uniforme y
herramientas)





Aunque puedes matricularte libremente de cualquier módulo te **aconsejamos**

Que sigas una **matriculación secuencial**: cursa en primer lugar los módulos de 1º para adquirir una base y luego los de 2º

Dada su alta complementariedad, cursa los módulos prácticos **PPCC y PEC simultáneamente**

Matricúlate en el **nº** de módulos que te permita tu **disponibilidad horaria**, ya que la dedicación horaria en semipresencial es mayor y se necesita más implicación en trabajo autónomo

Cada tema (unidad didáctica) dispone de:

CONTENIDOS

con

Actividades
De aprendizaje
y
evaluables

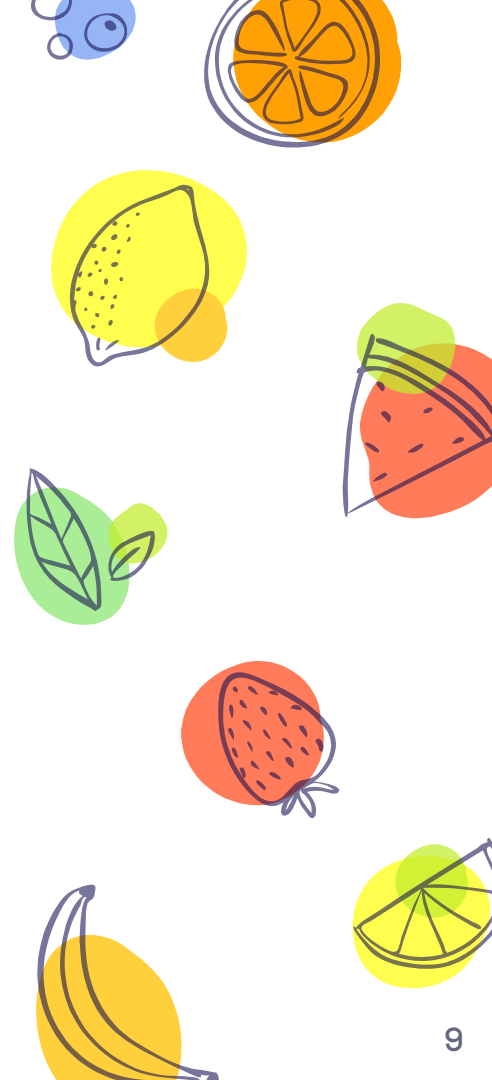
**Material
Complementario**

y

**Cuestionario de
auto evaluación**

**Comunicación
en el foro y chat**

Para asesorarte
en el horario
establecido para
ello y solucionar
tus posibles
dudas



The background is a solid light blue color. It is decorated with various white line-art icons of fruits and leaves, including a whole orange, a slice of orange, a pear, an apple, a strawberry, a banana, and several leaves. Small white five-pointed stars are scattered throughout the background.

Por lo que:

Necesitarás tiempo para
Consultar y leer la información facilitada

Realización de actividades

Consulta de información complementaria

Realizar el cuestionario de autoevaluación

Tiempo de asimilación

(por cada hora del módulo necesitarás aproximadamente unas 3 horas de dedicación*)

***Esta información es orientativa en función de la complejidad del contenido y la capacidad de concentración y aprovechamiento del alumnado**



Al matricularte indicarás preferencia de **turno** (mañana o tarde) **según disponibilidad de talleres**

Dispondrás de **tutorías individuales y colectivas** (éstas últimas son obligatorias)

En las **prácticas** (coincidentes con los módulos prácticos) **deberás confirmar la asistencia.**

Tendrás un **20%** por módulo de **asistencia obligatoria** al centro.

La asistencia semanal al centro es de **2 días a la semana por curso***.

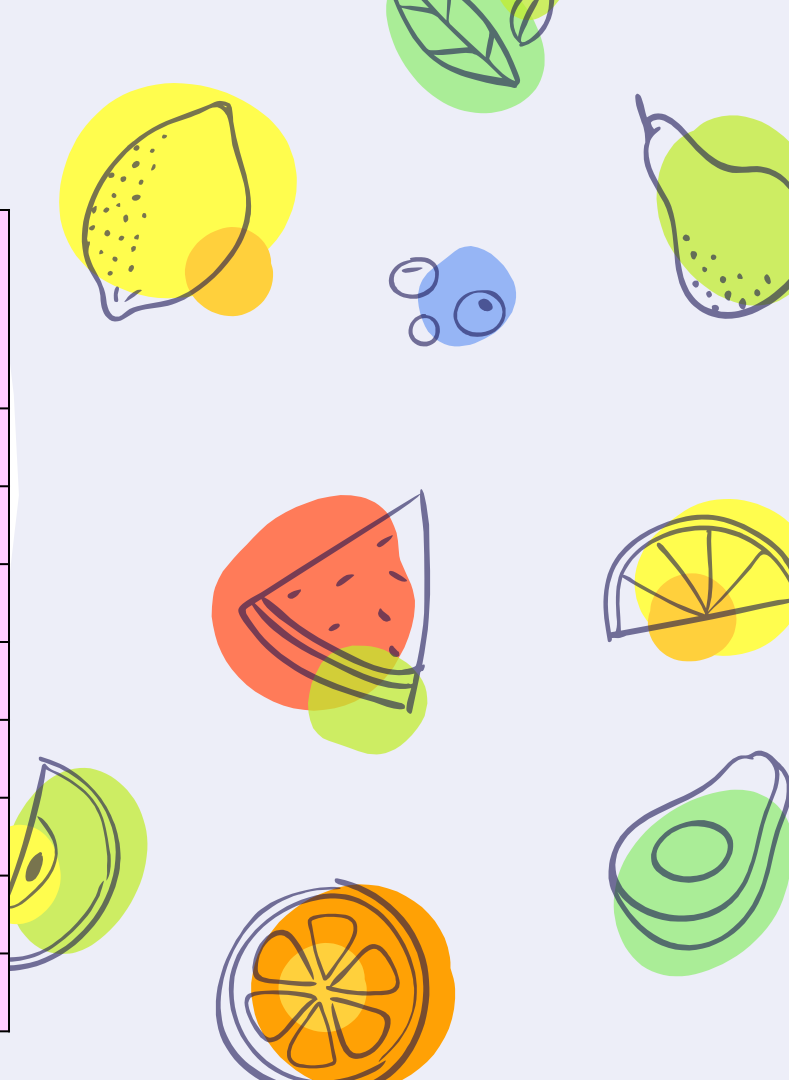
*Si eliges módulos de 1º y 2º se debe tener en cuenta que los días y horarios pueden variar

Como orientación se estima:

Módulos 1º	Horas totales	Dedicación ESTIMADA (*)	Total DEDICACION ESTIMADA	Asistencia mínima al centro (HORAS)
CAMP	64	X 3	192	13
PPCC	256		768	52
PEC	256		768	52
GCSH	96		288	20
INGL	96		288	20
FOL	96		288	20

Estimación aproximada:

Módulos 2º	Horas totales	Dedicación ESTIMADA (*)	Total DEDICACION ESTIMADA	Asistencia mínima al centro (HORAS)
EPRC	160	X 3	480	32
GPC	160		480	32
G y N	60		180	12
GA y CR	60		180	12
RH y DER	60		180	12
INGLÉS	96		288	20
PROYECTO	40		120	8
EIE	60		180	12



The background of the slide is decorated with various colorful illustrations of fruits and vegetables. At the top left, there are blueberries. Next to them is a slice of orange. To the right is a green avocado. Further right is a slice of watermelon. On the far right is a green lime. In the middle left is a yellow lemon. Below the lemon is a green leaf. At the bottom left is a strawberry. In the bottom center is a banana. To the right of the banana is a green lime slice. At the bottom right is a cherry. There are also other smaller fruit and leaf icons scattered around the page.

Gracias!

Esperamos que te sea de utilidad