


# DIRECCIÓN DE COCINA

los estudios que te ayudarán a avanzar en tu futuro profesional

CFGS Dirección de Cocina. El equilibrio perfecto entre flexibilidad digital y excelencia práctica. Modalidad Semipresencial.

**CIPFP cecheste**

# De los Fogones a la Dirección Estratégica



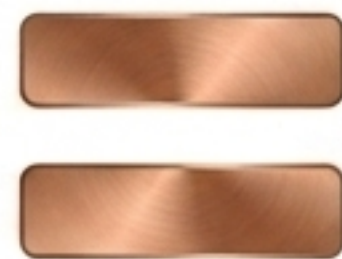
El título de Técnico en Dirección de Cocina te capacita para liderar empresas del sector hostelero. Da el salto cualitativo: asume la responsabilidad total de la cocina o conviértete en el propietario y director de tu propio establecimiento.



# El Cuadrante de Liderazgo



# La Ecuación Semipresencial: Rigor y Flexibilidad



**Excelencia  
formativa  
totalmente  
compatible  
con tu vida  
profesional  
y personal.**

Asistencia presencial al centro educativo. 2 días semanales, con tutorización en talleres presenciales y seguimiento formativo teórico-práctico

Autonomía Digital.  
Aprendizaje autónomo  
en AULES.

# El Viaje Académico: De la Materia Prima a la Dirección

**Meta:** Formación en Empresa. Aplicación práctica en el mundo real.

## Año 2: Cúspide de Gestión

Enfoque en la administración del negocio, liderazgo de recursos humanos, digitalización y viabilidad financiera. El salto a la dirección.

## Año 1: Fundación Operativa

Enfoque en el control absoluto del producto, la técnica culinaria, la seguridad alimentaria y la pre-elaboración. La base indispensable de todo gran chef.

# Año 1: Consolidando la Base Operativa



## Dominio del Producto

- Control del aprovisionamiento de materias primas
- Procesos de pre-elaboración y conservación



## Ejecución y Seguridad

- Procesos de elaboración culinaria
- Gestión de la calidad y seguridad alimentaria



## Desarrollo Transversal

- Inglés Profesional
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Proyecto intermodular de dirección de cocina I

# Año 2: Especialización y Liderazgo Estratégico



## Especialización Gastronómica

- Elaboraciones de pastelería y repostería
- Gastronomía y nutrición



## Gestión y Liderazgo

- Gestión de la producción
- RRHH y dirección de equipos
- Gestión administrativa y comercial



## Innovación y Futuro

- Digitalización
- Sostenibilidad
- IPE II, Proyecto II y módulo optativo

Incluye Fase de Formación en Empresa (FEOE) integrada durante el curso académico.

# Composición de las Unidades Didácticas



**Nota Técnica:** La formación semipresencial requiere habilidades TIC básicas y disponer de conexión a la red.

# Tutorización y Seguimiento

	<b>Tutorías Colectivas</b> 	<b>Tutorías Individuales</b> 
<b>Objetivo</b>	Desarrollo práctico de enseñanza/aprendizaje	Apoyo académico y orientación personal
<b>Formato</b>	Presencial, intervención directa	Preferentemente telemática, telefónica o presencial
<b>Frecuencia</b>	Las tutorías colectivas e individuales se alternan semanalmente	Las tutorías colectivas e individuales se alternan semanalmente
<b>Herramientas</b>	Equipamientos físicos y medios didácticos del taller	Plataformas digitales y seguimiento 1 a 1
<b>Enfoque Clave</b>	Prácticas programadas al inicio del curso para la adquisición de destrezas	Desarrollo de las capacidades terminales de cada módulo

# Conexión y Logística



Complejo educativo de Cheste. Carretera de Madrid, CV-378, Km 0,300, 46380 Cheste, Valencia.

# Toma el Mando de tu Futuro Gastronómico

Inicia tu camino hacia la Dirección de Cocina.

Web: <https://www.fpcheste.com> | Escuela de Hostelería de Cheste

