



CICLE GRAU SUPERIOR: TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ DE CUINA 2.000 hores

MÒDULS FORMATIUS

PRIMER CURS	H. Anuals	H. Setmanals
Control de l'aprovisionament de matèries primeres	64	2
Processos de preelaboració i conservació en cuina.	256	8
Processos d'elaboració culinària.	256	8
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries.	96	3
Anglès.	96	3
Formació i orientació laboral.	96	3
Anglès tècnic I / Horari reservat per a la docència en anglès.	96	3
SEGON CURS	H. Anuals	H. Setmanals
Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina.	160	8
Gestió de la producció en cuina.	160	8
Gastronomia i nutrició.	60	3
Recursos humans i direcció d'equips en restauració.	60	3
Gestió administrativa i comercial en restauració.	60	3
Empresa i iniciativa emprenedora.	60	3
Anglès tècnic II / Horari reservat per a la docència en anglès.	40	2
Projecte de Direcció de cuina.	40	
Formació en Centres de Treball.	400	

TITULACIÓ

El títol de Tècnic Superior en Direcció de cuina té caràcter oficial i vàlida en tot el territori nacional (RD 687/2010, BOE 11-8-2010)(ORDE 32/2013, 26 d'abril de 2013 DOCV 6-5-2013)

COMPETÈNCIA GENERAL

Dirigir i organitzar la producció i el servei en cuina, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, producció i servei, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

EIXIDES PROFESSIONALS

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

EIXIDES ACADÈMIQUES

Aquest títol de Tècnic Superior en Direcció de cuina permet l'accés directe a les ensenyances conduents als títols universitaris de grau en els condicions d'admissió que s'establisquen.