

CICLO DE GRADO SUPERIOR: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA 2000 horas

MÓDULOS FORMATIVOS

PRIMER CURSO	H. Anuales	H. Semanales
0179 Inglés profesional GS	67	2
0496 Control del aprovisionamiento de materias primas	67	2
0497 Procesos de preelaboración y conservación en cocina	266	8
0499 Procesos de elaboración culinaria	266	8
0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	100	3
1709 Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3
0505p Proyecto intermodular de dirección de cocina	34	1
CV0015 Profundización inglés profesional GS	100	3
<i>Total 1º</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
SEGUNDO CURSO	H. Anuales	H. Semanales
0498 Elaboraciones de pastelería y repostería	233	7
0500 Gestión de la producción en cocina	200	6
0502 Gastronomía y nutrición	67	2
0503 Gestión administrativa y comercial en restauración	67	2
0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	67	2
1710 Itinerario personal para la empleabilidad II	100	3
0505 Proyecto intermodular de dirección de cocina	98	3
CVOPM039 Módulo optativo	100	3
1664039 Digitalización aplicada al sistema productivo GS	34	1
1708039 Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	1
<i>Total 2º</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
TOTAL CICLO	2000h	60h

TITULACIÓN

El título de Técnico superior en dirección de cocina tiene carácter oficial y validez en todo el territorio nacional (RD 687/2010) (Orden 32/2013, 26 de abril DOGV 06-05-2013).

COMPETENCIA GENERAL

Dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

SALIDAS PROFESIONALES

- 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.

SALIDAS ACADÉMICAS

- Enseñanzas que conducen a títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.