

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN EN COCINA



MODALIDAD
PRESENCIAL



DURACIÓN
2000 H



IDIOMA
CASTELLANO



TURNO
TARDE



CAMPUS
LOS ALCÁZARES



FAMILIA PROFESIONAL
HOSTELERÍA Y TURISMO



TÍTULO
OFICIAL

PRESENTACIÓN

Fórmate con nosotros realizando el Grado Superior en Dirección de Cocina en un lugar inmejorable. Nuestras instalaciones se encuentran en los Alcázares a un 1km de la playa.

Durante este ciclo dispondrás de unas nuevas y amplias instalaciones, visitas a restaurantes de referencia e incluso masterclass impartidas por chefs de la Región de Murcia.

SALIDAS PROFESIONALES

Trabajos más relevantes:

- Director / directora de alimentos y bebidas.
- Director / directora de cocina.
- Jefa / jefe de producción en cocina.
- Jefa / jefe de cocina.
- Segunda jefa / Segundo jefe de cocina.
- Jefa / jefe de operaciones de catering.
- Jefa / jefe de partida.
- Cocinera / cocinero.
- Encargada / encargado de economato y bodega

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE CICLO?

Competencias: Dirigir y organizar la producción y el servicio 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 normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

¿POR QUÉ ELEGIR NUESTRO CENTRO?

- Horario de tarde.
- Opción de financiación.
- Posibilidad de solicitar beca del Ministerio (Te ayudamos a realizar los trámites).
- Posibilidad de desarrollo de prácticas remuneradas en empresa desde el primer curso con la FP Dual.
- Titulación oficial homologada por la Consejería de Educación.
- Profesorado cualificado que cuenta con años de experiencia en el sector.

REQUISITOS DE ACCESO

Acceso directo

- Título de Bachiller.
- Segundo curso de cualquier modalidad de bachillerato experimental.
- Título de Técnico en Grado Medio, Técnico Superior, Técnico especialista o equivalente.
- Curso de Orientación Universitaria (COU).
- Titulación Universitaria o equivalente.

Acceso mediante prueba para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores.

- Prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior

¿QUÉ VOY A APRENDER Y A HACER?

Dirigir y organizar la producción y el servicio 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 normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Este profesional será capaz de:

- Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

1º CURSO	ECTS	HORAS	HORAS / SEMANA
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	16	205	6
Procesos de elaboración culinaria	16	265	8
Gestión de la producción en cocina	15	180	5
Elaboración de pastelería y repostería en cocina	12	180	5
Itinerario personal para la Empleabilidad I		90	3
Inglés profesional		60	2
Digitalización aplicada a los sectores productivos		30	1

2º CURSO	ECTS	HORAS	HORAS / SEMANA
Control de aprovisionamiento de materias primas	3	105	3
Gestión administrativa y comercial en restauración	4	140	4
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	5	140	4
Gastronomía y nutrición	3	140	4
Recursos Humanos y dirección de equipos en restauración	3	105	3
Itinerario personal para la empleabilidad II		50	2
Optativa		80	2
Inglés profesional II		150	6
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo		30	1
Proyecto Intermodular		50	1

HORARIOS

Clases en horario de tarde de **15:30 a 21:30**

TOTAL CICLO FORMATIVO

120 ECTS
2000 Horas lectivas / 2 años académicos
30 Horas a la semana