

¿COMO SON LAS CLASES?

Los grupos de clase son reducidos y tendrás a tu entera disposición al profesorado de la materia.

Las clases son muy prácticas, te permiten tomar contacto con la realidad laboral actual

¿PRACTICAS EN EMPRESAS...?

Cuando termines la formación en el centro realizarás prácticas en empresas realizando labores propias de la profesión disponiendo en todo momento del apoyo de un tutor en la empresas y de un tutor en el centro

¿BOLSA DE EMPLEO...?

Una vez finalizados tus estudio podrás apuntarte a la bolsa de trabajo y tendrás la oportunidad de encontrar empleo

¿Y DESPUES PUEDO....

Trabajar

Este profesional ejerce su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente

Seguir estudiando:

- Cursos de especialización profesional.
- Otro Ciclo de Formación Profesional de Grado Superior con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- Enseñanzas Universitarias con la posibilidad de establecer convalidaciones de acuerdo con la normativa vigente.

Ciclo Formativo Grado Superior

DIRECCION DE COCINA

C/ Dámaso Alonso 23
CP: 40006-SEGOVIA
TFLS: 921475077-921475078
FAX:921475084
www.cifpsegovia.contros.educa.jcyl.es
E-mail:40008536@educa.jcyl.es



**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Educación



Unión Europea



¿QUE ES....?

Es un ciclo formativo de grado superior con el que obtienes el título de **Técnico superior Dirección de Cocina**

¿CUAL ES SU DURACION....?

2000 horas repartidas en dos cursos académicos

¿COMO SE ACCEDE...?

Acceso directo:

- Estar en posesión del Título de Bachiller.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.
- Estar en posesión de un Título de Técnico, Técnico Superior, Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el Curso de Orientación Universitaria (COU).
- Estar en posesión de cualquier Titulación Universitaria o equivalente.

Acceso mediante prueba:

Para concurrir a la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior se requerirá tener, al menos 19 años o cumplirlos durante el año de realización de la prueba.

¿QUE MODULOS SE ESTUDIAN?

En los dos cursos veras....

Control de aprovisionamiento de materias primas: aprenderás tanto la teoría como la practica en el ámbito de aprovisionamiento de materias primas

Procesos de preelaboracion y conservacion en cocina: podrás aprender as los procedimientos básicos llevados a cabo en una cocina profesional en el momento inicial de la producción en cocina

Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina: ejecutarás los procesos básicos de la pastelería y la repostería que tienen lugar como una parte del proceso de trabajo en una cocina profesional.

Procesos de elaboración culinaria: pondrás en practica los procesos de ejecución, tanto tradicionales como avanzadas, que se llevan a cabo en una cocina profesional.

Gestión de la producción en cocina: aprenderás a llevar a cabo actuaciones de gestión y dirección de una cocina tal y como se hace en las cocinas profesionales

Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria: aprenderás todo lo relacionado con la calidad y su relación con los procesos en la industria de la restauración.

Gastronomía y nutrición: Aprenderás a confeccionar menús en distintos ámbitos, como comedores escolares, centros hospitalarios, etc.

Gestión administrativa y comercial en restauración: Obtendrás una visión de las funciones económicas , administrativa y comercial en establecimientos de restauración

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración: Aprenderás todo lo relacionado con la selección e integración aboral en el ámbito de la restauración

Inglés: Aprenderás a expresarte en ingles en los distintos ámbitos del servicio y en labores de gestión , dirección y comercialización

Proyecto de dirección de servicios en restauración: Utilizarás todos los conocimientos adquiridos para la elaboración de un proyecto en el área de la dirección de una cocina.

Empresa e iniciativa emprendedora: Obtendrás la información necesaria para desarrollar la iniciativa en el ámbito profesional tanto en el autoempleo como en el empleo por cuenta ajena

Formación y orientación laboral: aprenderás los conocimientos necesarios para la inserción laboral.

Formación en centros de trabajo: Tendrás la oportunidad de poner en práctica los aspectos tratados en los distintos módulos

¿QUE APRENDERAS...?

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.

SERAS 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