

# DIRECCIÓN DE COCINA

## CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

### COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en 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.

### OCUPACIONES

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- 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.

### FORMA DE ACCEDER A ESTAS ENSEÑANZAS

#### Acceso directo

El acceso directo a ciclos formativos de grado superior requerirá estar en posesión de, al menos, uno de los siguientes títulos, certificados o condiciones:

- Título de Bachiller \*
- Título de Bachiller establecido en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre (LOGSE).
- Título de Técnico de Formación Profesional (Ciclo Formativo de Grado Medio).
- Título de Técnico Superior de Formación Profesional. (Ciclo Formativo de Grado Superior)
- Título de Técnico Especialista (FPII), o equivalente a efectos académicos.
- Título universitario o equivalente.
- Certificado acreditativo de haber superado todas las materias de Bachillerato.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o preuniversitaria.

\*De conformidad con la disposición adicional tercera.3 de la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, **se aceptará, como título de Bachiller**, al que se refiere el artículo 41.3.a), el título de bachiller expedido tras cursar el **Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP)**.

#### Acceso mediante prueba

Quienes no tengan acceso directo pueden ingresar en un ciclo formativo de grado superior después de superar una prueba de acceso, de acuerdo con los criterios establecidos por el Gobierno, y tener 19 años cumplidos en el año de realización de dicha prueba. Quedarán exentos de realizar la prueba quienes tengan superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

#### PLAN DE ESTUDIOS (2.000 horas)

Primer Curso	Módulo Profesional	Horas. Semanales	Horas Totales
0179	Inglés	5	160
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	2	64
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	6	192
0499	Procesos de elaboración culinaria	11	352
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	3	96
0506	Formación y orientación laboral	3	96

Segundo Curso	Módulo Profesional	Horas. Semanales	Horas Totales
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	5	105
0500	Gestión de la producción en cocina	7	147
0502	Gastronomía y nutrición	3	63
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	10	210
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2	42
0505	Proyecto de dirección de cocina		30
0507	Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
0508	Formación en centros de trabajo*		380

\* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.