



IES Virgen de la Calle

Familia Profesional de Hostelería y Turismo



Técnico Superior en Dirección de Cocina

Técnico Superior en Dirección de Cocina





TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA (LOE)

IES Virgen de la Calle

COMPETENCIA GENERAL

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

- **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**

FORMAS DE ACCEDER A ESTAS ENSEÑANZAS

Acceso directo

- Título de Bachiller (preferente modalidad de Ciencias y Tecnología)
- Título de Técnico Superior o Técnico Especialista.
- Titulación Universitaria o equivalente

Acceso mediante prueba

Quienes no reúnan los requisitos para el acceso directo podrán realizar una prueba siempre que tengan como mínimo diecinueve años, cumplidos en el año de realización de la prueba, o dieciocho años para quienes acrediten estar en posesión de un título Técnico de la misma familia profesional del ciclo al que se quiere acceder.

Quedarán exentos de realizar la prueba quienes tengan superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

ACCESO Y VINCULACIÓN A OTROS ESTUDIOS

1. El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina permite el **acceso directo** para cursar cualquier **otro ciclo formativo de grado superior**, con la posibilidad de establecer **convalidaciones de módulos** de acuerdo a la normativa vigente

2. El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina permite el **acceso directo** a las enseñanzas conducentes a los **títulos universitarios de Grado**, en las condiciones de admisión que se establezcan. Así mismo, cada Universidad establece la **convalidación de determinados créditos**.

PLAN DE ESTUDIOS (2000 horas – dos cursos académicos)

1^{er} CURSO			
MÓDULO PROFESIONAL	CENTRO EDUCATIVO Horas/semana		
Control del aprovisionamiento de materias primas (1).....	2		
Procesos de preelaboración y conservación en cocina.....	6		
Procesos de elaboración culinaria.....	11		
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias....	3		
Inglés (1).....	5		
Formación y orientación laboral.....	3		
2^o CURSO			
MÓDULO PROFESIONAL	CENTRO EDUCATIVO horas/semana 1^{er} y 2^o trimestre	CENTRO DE TRABAJO horas 3^{er} trimestre	PROYECTO horas 3^{er} trimestre
Elaboraciones de pastelería y repostería.....	5		
Gestión de la producción en cocina (1).....	7		
Gastronomía y nutrición (1).....	3		
Gestión adm. y comercial en restauración (1).	10		
Recursos humanos y dirección de equipos de restauración.....	2		
Empresa e iniciativa emprendedora (1).....	3		
Formación en Centros de Trabajo.....	380	
Proyecto de dirección de cocina.....	30

(1) Módulos profesionales transversales a otros títulos de Formación Profesional

(2) Módulos comunes a los títulos de Formación Profesional

Más información:

- Departamento de Orientación del IES Virgen de la Calle.
- Portal Todo FP: www.todofp.es
- Información del ciclo Técnico Superior en Dirección de Cocina:
<http://www.todofp.es/todofp/formacion/que-y-como-estudiar/oferta-formativa/familias/hosteleria-turismo/direccion-cocina.html>
- Portal Educación Junta Castilla y León: www.educa.jcyl.es
- Web IES Virgen de la Calle: <http://iesvirgendelacalle.centros.educa.jcyl.es/sitio/>