

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 (FP II), 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.

Salidas

- Trabajo.
- Estudios universitarios relacionados con este ciclo.

Más información

- Departamento de Orientación de los Centros.
- Direcciones Provinciales de Educación.
- Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial.
- <http://www.educa.jcyl.es>

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.

CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

| PROVINCIA | LOCALIDAD | CENTRO | DIRECCIÓN | TELÉFONO | TITULAR |
|------------|------------|--|------------------------------------|--------------|---------|
| ÁVILA | ÁVILA | I.E.S. "JORGE SANTAYANA" | C/ SANTO TOMÁS, 6 | 920 35 2135 | Público |
| BURGOS | BURGOS | CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "LA FLORA" | C/ ARCO DEL PILAR, Nº 9 (LA FLORA) | 947 25 7631 | Público |
| LEÓN | LEÓN | CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "CIUDAD DE LEÓN" | C/ LA TORRE, 7 | 987 27 62 81 | Público |
| PALENCIA | PALENCIA | I.E.S. "VIRGEN DE LA CALLE" | CTRA. SANTANDER, S/N | 979 74 5211 | Público |
| SALAMANCA | SALAMANCA | I.E.S. "VAGUADA DE LA PALMA" | PLAZA DE LA PALMA S/N | 923 21 2294 | Público |
| SALAMANCA | SALAMANCA | CPPrFP ESCUELA DE HOSTELERÍA DE SALAMANCA | C/ SANTA MARTA, 24 | 923 62 4924 | Privado |
| SEGOVIA | SEGOVIA | CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "FELIPE VI" | C/ DÁMASO ALONSO, 23 | 921475077/8 | Público |
| SORIA | SORIA | CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "LA MERCED" | C/ CALISTO PEREDA, S/N | 975 23 2335 | Público |
| VALLADOLID | VALLADOLID | CPPrFP ALCAZARÉN | C/ MANUEL LÓPEZ ANTOLÍN, S/N | 983 36 33 30 | Privado |
| VALLADOLID | VALLADOLID | I.E.S. "DIEGO DE PRAVES" | C/ ESCRIBANO, S/N | 983 39 1433 | Público |
| ZAMORA | ZAMORA | CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "CIUDAD DE ZAMORA" | AVDA. REQUEJO, 37 | 980 51 5414 | Público |