

Técnico Superior en Dirección de Cocina

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Perfil Profesional: Queda determinado por su competencia general, que 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.

Entorno Profesional: Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son: 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.

Duración: 2.000 horas (dos cursos académicos)

Módulos Profesionales	Duración del currículo (horas)	Horas/Semana
PRIMER CURSO		
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	64	2
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	192	6
0499. Procesos de elaboración culinaria	352	11
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	96	3
0179. Inglés	160	5
0506. Formación y orientación laboral	96	3
SEGUNDO CURSO		
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	105	5
0500. Gestión de la producción en cocina	147	7
0502. Gastronomía y nutrición	63	3
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	210	10
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	42	2
0507. Empresa e iniciativa emprendedora	63	3
0505. Proyecto de dirección de cocina	30	30
0508. Formación en centros de trabajo (3º trimestre)	380	380

➡ IES "Virgen de la Calle" (Palencia)

Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Perfil Profesional: Queda determinado por su competencia general, que consiste en planificar, promocionar e informar sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo a viajeros y clientes en los mismos, así como en terminales, medios de transporte, eventos y otros destinos turísticos

Entorno Profesional: Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son: Guía local, Guía acompañante.– Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural, Informador/a turístico/a, Jefe/a de oficinas de información, Promotor/a turístico/a. Técnico/a de empresa de consultoría turística. Agente de desarrollo turístico local.

Azafata/Asistente en medios de transporte terrestre o marítimo. Asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos). Encargado/a de facturación en terminales de transporte.

Asistente en ferias, congresos y convenciones. Encargado/a de servicios en eventos.

Duración: 2.000 horas (dos cursos académicos)

Módulos Profesionales	Duración del currículo (horas)	Horas/Semana
PRIMER CURSO		
0171. Estructura de mercado turístico	96	3
0172. Protocolo y relaciones públicas	96	3
0173. Marketing turístico	128	4
0383. Destinos turísticos	224	7
0179. Inglés	160	5
0180. Segunda lengua extranjera	160	5
0389. Formación y orientación laboral	96	3
SEGUNDO CURSO		
0384. Recursos turísticos	126	6
0385. Servicios de información turística	63	3
0386. Procesos de guía y asistencia turística	189	9
0387. Diseño de productos turísticos	84	4
0390. Empresa e iniciativa emprendedora	63	3
CL12. Inglés para guía, información y asistencia turísticas	63	3
CL13. Segunda lengua extranjera para guía, información y asistencia turísticas. Francés	42	2
0388. Proyecto de guía, información y asistencia turísticas (3º trimestre)	30	30
0391. Formación en centros de trabajo (3º trimestre)	380	380

➡ IES "Virgen de la Calle" (Palencia)