

DIRECCION DE COCINA HOT04S

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

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

Cumplir alguna de las acreditaciones académicas siguientes:

- Título de Bachiller.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Curso de Orientación Universitaria o Preuniversitario.
- Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos.
- Título universitario o equivalente.

Acceso mediante prueba

Quienes no tengan acceso directo pueden ingresar en un ciclo formativo de grado superior después de superar una prueba. Para acceder por esta vía se requiere tener 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 de Técnico. 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.
- <http://www.educa.jcyl.es>

ANEXO III

ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

| Módulos profesionales | Duración del currículo (horas) | Centro Educativo | | Centro de Trabajo |
|---|--------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|---------------------|
| | | Curso 1.º horas/semanales | Curso 2.º | |
| | | | 1.º y 2.º trimestres horas/semanales | 3.º trimestre horas |
| 0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. | 64 | 2 | | |
| 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. | 192 | 6 | | |
| 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. | 105 | | 5 | |
| 0499. Procesos de elaboración culinaria. | 352 | 11 | | |
| 0500. Gestión de la producción en cocina. | 147 | | 7 | |
| 0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. | 96 | 3 | | |
| 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 | |
| 0179. Inglés. | 160 | 5 | | |
| 0505. Proyecto de dirección de cocina. | 30 | | | 30 |
| 0506. Formación y orientación laboral. | 96 | 3 | | |
| 0507. Empresa e iniciativa emprendedora. | 63 | | 3 | |
| 0508. Formación en centros de trabajo. | 380 | | | 380 |
| TOTAL | 2.000 | 30 | 30 | 410 |