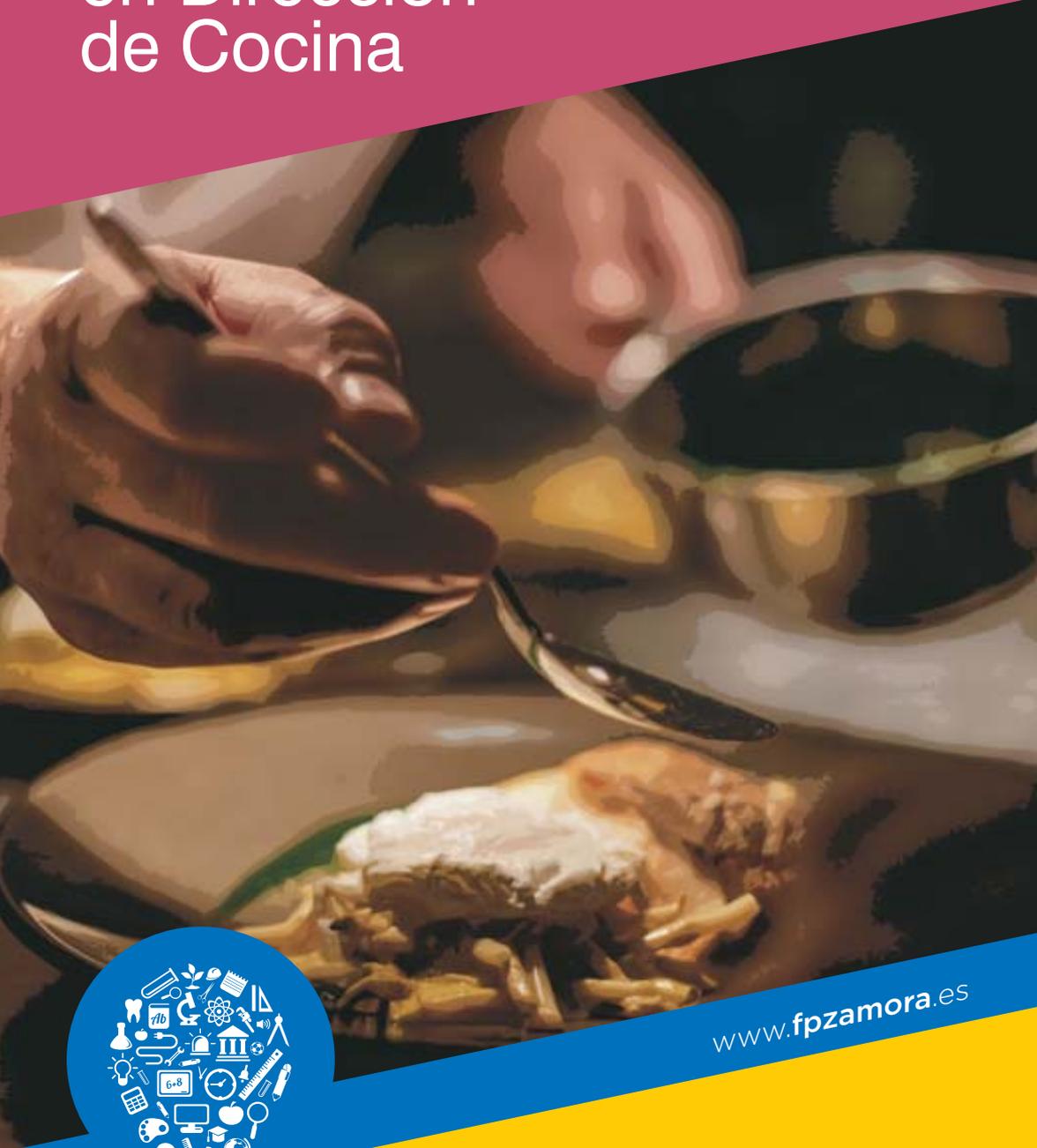


# Técnico Superior en Dirección de Cocina



[www.fpzamora.es](http://www.fpzamora.es)



OFERTA EDUCATIVA EN ZAMORA  
**Formación Profesional**



## DURACIÓN DEL ESTUDIO

2000 horas (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo).

## 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.

## ENTORNO PROFESIONAL

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Director de alimentos y bebidas.
- Jefe de producción en cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de partida.
- Encargado de economato y bodega.
- Director de cocina.
- Jefe de cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Cocinero.

## PLAN DE FORMACIÓN

### 1º CURSO

MÓDULO PROFESIONAL	Horas Semanales	Horas Totales
Inglés	5	160
Control del aprovisionamiento de materias primas	2	64
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	6	192
Procesos de elaboración culinaria	11	352
Gestión de calidad y seguridad e higiene alimentaria	3	96
Formación y orientación laboral	3	96

### 2º CURSO

MÓDULO PROFESIONAL	Horas Semanales	Horas Totales
Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	5	105
Gestión de la producción en cocina	7	147
Gastronomía y nutrición	3	63
Gestión administrativa y comercial en restauración	10	210
Recursos humanos y direc. equipos en restauración	2	42
Proyecto de dirección de cocina		30
Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
Formación en centros de trabajo*		380

## CENTROS DONDE SE IMPORTE EN ZAMORA

CIFP CIUDAD DE ZAMORA  
(Centro público)  
Zamora  
Avda. Requejo, 39  
980 51 54 14

## NORMATIVA

- Título: REAL DECRETO 687/2010, de 20 de mayo (BOE de 12 de junio)
- Currículo Castilla y León: DECRETO 25/2011, de 9 de junio (BOCyL de 15 de junio)