

Este profesional será capaz de:

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.

Duración:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluido el periodo de Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO							
Ciclo Formativo: Dirección en Cocina							
Grado: Superior				Duración: 2.000 horas		Código: HOTS04	
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 1º		Curso 2º
					3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	65	3	2		
02	0506	Formación y orientación laboral	90	5	3		
03	0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	95	5	3		
04	0499	Procesos de elaboración culinaria	305	16	9		
05	0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	300	16	9		
06	0179	Inglés	135	7	4		
07	0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	65	3		3	
08	0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	130	12		7	
09	0507	Empresa e iniciativa emprendedora	65	4		3	
10	0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	40	4		2	
11	0500	Gestión de la producción en cocina	180	15		9	
12	CM18-HOT	Ampliación de inglés	90	-		4	
13	0502	Gastronomía y nutrición	40	3		2	
14	0505	Proyecto de dirección de cocina	30	5			30
15	0508	Formación en centros de trabajo	370	22			370
HORAS TOTALES			2.000	120	30	30	400

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de [acceso](#) y [admisión](#) en la normativa vigente para ciclos formativos de grado superior.

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo (BOE 12.06.2010), con corrección de errores (BOE 11.08.2010).

Currículo de la Comunidad de Madrid:

Decreto 18/2011, de 24 de marzo (BOCM 12.05.2011).

Decreto 152/2017, de 19 de diciembre (BOCM 21.12.2017).

Técnico Superior en Dirección de Cocina

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- Al Curso de especialización en Fabricación Aditiva.
- Al Curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales.
- A las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de Grado, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A efectos de reconocimiento de créditos entre este título y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS (Sistema Europeo de Transferencia de Créditos) distribuidos entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.
- Al Curso de Especialización de formación profesional en Fabricación Aditiva.
- Al Curso de Especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales.

Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:

- Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.
- Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
- Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería (también de la familia profesional Industrias Alimentarias).
- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios (también de la familia profesional Comercio y Marketing).
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Curso de Especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

COMPLETAS:

❖ Dirección y producción en cocina HOT332_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre) que comprende las siguientes unidades de competencia:

- UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
- UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
- UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
- UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
- UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
- UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.
- UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.

INCOMPLETAS:

❖ Dirección en restauración HOT331_3 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre).

- UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
- UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
- UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
- UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
- UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.