

Dirección de Cocina

Descripción

Estos estudios postobligatorios capacitan para 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.

Tienen una duración de 2.000 horas (1.584 lectivas en un centro educativo y 416 de prácticas en un centro de trabajo) distribuidas en **dos cursos** académicos.

Este estudio **sustituye** el ciclo Restauración (LOGSE).

Contenidos

- Control de Abastecimiento de Materias Primas (66 horas)
- Procesos de Praelaboración y Conservación en la Cocina (198 horas)
- Elaboraciones de Pastelería y Repostería en la Cocina (99 horas)
- Procesos de Elaboración Culinaria (264 horas)
- Gestión de la Producción en la Cocina (132 horas)
- Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentarias (66 horas)
- Gastronomía y Nutrición (66 horas)
- Gestión Administrativa y Comercial en la Restauración (99 horas)
- Recursos Humanos y Dirección de Equipos en la Restauración (66 horas)
- Inglés (132 horas)
- Formación y Orientación Laboral (66 horas)
- Empresa e Iniciativa Emprendedora (66 horas)
- Proyecto de Dirección de Cocina (264 horas)
- Formación en Centros de Trabajo (416 horas)

Más información del **currículo** en el anexo, apartado 5.3 'Descripción de los módulos profesionales y de las unidades formativas

Acceso

Tienen **acceso directo** al ciclo las personas que cumplen alguno de los requisitos siguientes:

- tener el título de bachillerato,
- tener el título de técnico de formación profesional o técnico superior de formación profesional o técnico especialista,
- haber superado el segundo curso de bachillerato de cualquier modalidad de bachillerato experimental,
- haber superado el curso de orientación universitaria (COU) o el preuniversitario,
- tener el título de bachillerato por haber cursado el bachillerato unificado polivalente (BUP),
- tener cualquier titulación universitaria o equivalente, o
- haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Las personas que no cumplen ninguno de los requisitos mencionados tienen que superar una prueba de acceso. Para presentarse hay que tener cumplidos 19 años o cumplirlos durante el año natural en que se realiza la prueba.

Trámites

Para cursar el ciclo hace falta formalizar la solicitud y presentarla en el centro para la enseñanza solicitada en primer lugar.

Cuando el número de solicitudes es superior a la oferta, las peticiones se ordenan, dentro de cada vía de acceso y de acuerdo con las prioridades que corresponda, según la calificación media de los estudios o la calificación de la prueba que permite el acceso al ciclo.

Los **importes de la matrícula** para los centros dependientes del Departamento de Educación son:

- por curso: 360 euros
- por unidad formativa: 25 euros
- por módulo de formación en centros de trabajo (FCT): 25 euros

Consulte los supuestos de exenciones y bonificaciones generales y específicas en el apartado de **precios públicos**.

Para el resto de centros, consulte el importe en el centro correspondiente.

Dirección de Cocina

Continuidad

Salidas académicas

Con estos estudios se obtiene el título de técnico superior o técnica superior, que permite acceder a cualquier estudio universitario oficial de grado. Las personas que se han graduado en un ciclo formativo de grado superior pueden obtener la convalidación de créditos universitarios ECTS.

Para más información, consulte el Canal

Universidades [Salidas profesionales](#)

La superación de este ciclo formativo permite acceder al **mundo laboral** como:

- Director de alimentos y bebidas
- Director de cocina
- Jefe de producción en la cocina
- Jefe de cocina
- Segundo jefe de cocina
- Jefe de servicios de comidas(catering)
- Jefe de partida
- Encargado de economato y bodega.

Normativa

- Decreto 50/2014, de 8 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior de dirección de cocina (DOGC núm. 6601, de 04.10.2014)