



CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA
RD 687/2010, ORDEN DE 16/6/2011

COMPETENCIA GENERAL (Artículo 4 del RD)

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 (artículo 7 del RD)

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.

OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES (artículo 7 del RD)

- 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

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo II de la Orden)

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	64	2		
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	228	9		
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina			147	7
0499. Procesos de elaboración culinaria	288	9		
0500. Gestión de la producción en cocina			105	5
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria	96	3		
0502. Gastronomía y nutrición			42	2
0503. Gestión administrat y comercial en restauración			126	6
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración			63	3
0179. Inglés	128	4		
0505. Proyecto de dirección de cocina			30	
0506. Formación y orientación laboral	96	3		
0507. Empresa e iniciativa emprendedora			84	4
0508. Formación en centros de trabajo			380	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

