



Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
C.P.I.F.P HURTADO DE MENDOZA



CIPF HURTADO DE MENDOZA
ESCUELA DE HOSTELERÍA
Y TURISMO DE GRANADA

Departamento de Información y Orientación



CICLOS FORMATIVOS DE **GRADO SUPERIOR** (HOSTELERÍA)



Dirección de Cocina



Dirección en Servicios en Restauración





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

[Más información en nuestra web](#)

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

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 administrativa 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





CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

(RD 688/2010, ORDEN DE 16/6/2011) - [Más información en nuestra web](#)

COMPETENCIA GENERAL (Artículo 4 del RD)

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, 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 de restauración del sector público o privado. En este caso, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección o gerencia de restaurante, o superior jerárquico equivalente. También pueden desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.

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

- Director de alimentos y bebidas.
- Supervisor de restauración moderna.
- Maître.
- Jefe de Sala.
- Encargado de bar-cafetería.
- Jefe de banquetes.
- Jefe de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- 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		
0509. Procesos de servicio en bar-cafetería	224	7		
0510. Procesos de servicio en restaurante	224	7		
0511. Sumillería			126	6
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración			126	6
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria	96	3		
0502. Gastronomía y nutrición			42	2
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración			126	6
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración			63	3
0179. Inglés	128	4		
0180. Segunda lengua extranjera	128	4		
0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración			30	
0514. Formación y orientación laboral	96	3		
0515. Empresa e iniciativa emprendedora			84	4
0516. Formación en centros de trabajo			380	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

