



Ciclo formativo: Dirección de Cocina

Familia Profesional Hostelería y turismo, Grado Superior

RD 687/2010, modificado por RD 500/2024

Módulos profesionales	HORAS	1º	2º
0179 Inglés profesional GS	128	4	
0496 Control del aprovisionamiento de materias primas	64	2	
0497 Procesos de preelaboración y conservación en cocina	256	8	
0499 Procesos de elaboración culinaria	256	8	
0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96	3	
1665 Digitalización aplicada al sistema productivo GS	32	1	
1708 Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	32	1	
1709 Itinerario personal para la empleabilidad I	96	3	
0498 Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	245		7
0500 Gestión de la producción en cocina	175		5
0502 Gastronomía y nutrición	70		2
0503 Gestión administrativa y comercial en restauración	175		5
0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	105		3
0505 Proyecto Intermodular de Dirección de Cocina	70		2
1710 Itinerario personal para la empleabilidad II	105		3
CTOP Optativa	105		3
	2000		

COMPETENCIA GENERAL (Artículo 4 del RD 687/2010)

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 687/2010)

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 687/2010)

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