

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:

2000 horas: 1 curso académico en el centro de estudios y 1 curso de formación en la empresa.

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO									
Ciclo Formativo: Dirección en Cocina - DUAL									
Grado: Superior					Duración: 2000 horas			Código: HOTS04	
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO (*60% calificación)			CENTRO DE TRABAJO (*40% calif.)	
Clave	Código	Denominación	Mín R.D	Curríc. (horas)	Curso 1º			Curso 2º	
					1º T	2º T	3º T	1º, 2º y 3º T	
01	0496	Control del aprovisionamiento de materias primas*	35	65	2	2	1	* FORMACIÓN EN EMPRESA	
02	0506	Formación y orientación laboral	50	90	4	4	0		
03	0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria*	50	95	2	2	2		
04	0499	Procesos de elaboración culinaria*	175	305	8	8	0		
05	497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina*	175	300	6	6	0		
06	0179	Inglés	70	135	3	3	3		
07	0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	35	65	3	0	0		
08	0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina*	75	130	0	0	8		
09	0507	Empresa e iniciativa emprendedora	35	65	0	0	5		
10	0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	35	40	0	3	0		
11	0500	Gestión de la producción en cocina*	90	180	0	0	6		
12	CM18-HOT	Ampliación de inglés	-	90	2	2	2		
13	0502	Gastronomía y nutrición	30	40	0	0	3		
14	505	Proyecto de dirección de cocina	25	30	0	0	0		
15	0508	Formación en centros de trabajo		370	0	0	0		
HORAS TOTALES					2.000	30 h/s	30 h/s	30 h/s	1.000

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de acceso y admisión en la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

[Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo \(BOE 12.06.2010 y corrección de erratas en BOE 11.08.10\)](#)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 18/2011, de 24 de marzo \(BOCM 12.05.2011\)](#) modificado por el [Decreto 152/2017, de 19 de diciembre \(BOCM 21.12.2017\)](#)

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- 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.

Otros títulos relacionados e implantados en la Comunidad de Madrid:

- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico en Cocina y Gastronomía
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos
- Técnico Superior en Servicios de Restauración.

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.