

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 2024:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO							
Ciclo formativo: DIRECCIÓN DE COCINA DUAL INTENSIVA							
Grado: Superior		Duración: 2000 horas			Código: HOTS04	EMPRESA	
MÓDULOS PROFESIONALES		Currículo Horas	RD Horas	Horas Impartir Centro	Curso 1º	FFE 50% - 1000 horas	
Código	Denominación					1º FFE	2º FFE
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	80	35	33	1		
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	105	50	66	2		
0499	Procesos de elaboración culinaria	315	175				
CMO-499	MO-Ampliación Procesos Elaboración Culinaria	120		165	5		
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	300	175	165	5		
CMO-001	MO Habilidades comunicativas en inglés	50		99	3		
0179	Inglés profesional (GS)	50	50	0			
1709	IPE I	100	50	132	4		
1710	IPE II	70	50	0			
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	100	35	66	2		
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	70	35	0			
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina *2	180	75	99	3		
1708	Sostenibilidad ASP *2	30	30				
0500	Gestión de la producción en cocina *1	280	90	132	4		
1665	Digitalización ASP *1	30	30				
0502	Gastronomía y nutrición	70	30	33	1		
0181	Proyecto intermodular de gestión de alojamiento turístico	50					
HORAS TOTALES		2000			30	90	910

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.