

Técnico Superior en Dirección de Cocina

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	30	1		
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	105	50	60	2		
0499	Procesos de elaboración culinaria	315	175				
CMO-499	MO-Ampliación Procesos Elaboración Culinaria	120		150	5		
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	300	175	150	5		
CMO-001	MO Habilidades comunicativas en inglés	50		90	3		
0179	Inglés profesional (GS)	50	50	0			
1709	IPE I	100	50	120	4		
1710	IPE II	70	50	0			
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	100	35	60	2		
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	70	35	0			
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina *2	180	75	90	3		
1708	Sostenibilidad ASP *2	30	30				
0500	Gestión de la producción en cocina *1	280	90	120	4		
1665	Digitalización ASP *1	30	30				
0502	Gastronomía y nutrición	70	30	30	1		
0181	Proyecto intermodular de Dirección en cocina	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 500/2024, de 21 de mayo](#), por el que se modifican el 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 103/2024, de 13 de noviembre](#), del Consejo de Gobierno, por el que se modifica del Decreto 18/2011, de 24 de marzo (BOCM 12.05.2011), a su vez, 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:

- ❖ **Dirección y producción en cocina HOT332_3** (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de trece cualificaciones profesionales de la familia profesional hostelería y turismo):
 - UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.
 - UC2281_3: Gestionar unidades de producción culinaria.
 - UC2282_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.
 - UC2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.
 - UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- ❖ **Cocina HOT093_2** (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional):
 - UC0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- ❖ **Gestión de procesos en servicios de restauración HOT680_3** (Real Decreto 100/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen dos cualificaciones profesionales de la familia profesional Hostelería y Turismo, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y se modifica el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):
 - UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.
 - UC2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.
- ❖ **Gestión de productos turísticos HOT772_3** (Real Decreto 148/2022, de 22 de febrero, por el que se establecen, actualizan y suprimen determinadas cualificaciones profesionales de las familias profesionales Agraria, Artes Gráficas, Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias y Química, recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales):
 - UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.