

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: 2 cursos académicos, incluida la F.F.E.

Plan de estudios 2024:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO									
Ciclo Formativo: DIRECCIÓN DE COCINA DUAL GENERAL									
Grado: Superior		Duración: 2000 horas		Código: HOTS04		CENTRO		EMPRESA	
MÓDULOS PROFESIONALES				Currículo Horas	880 horas	650 horas	FEE 35% - 500 horas		
Código	Denominación				Curso 1º	Curso 2º	1ºFFE	2ºFFE	
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas			80	2		15		
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria			105	3		15		
0499	Procesos de elaboración culinaria			315	9		50		
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina			300	9		40		
CMO-001	Módulo profesional optativo (inglés)			50	2				
0179	Inglés profesional (GS)			50	2				
1709	Itinerario profesional para la empleabilidad I			100	3				
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración			100		3			
0503	Gestión admón. y comercial en restauración			70		2			
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina			180		6		100	
0500	Gestión de la producción en cocina			280		9		210	
CMO-0499	MO Ampliación Procesos Elaboración Culinaria			120		4		70	
0502	Gastronomía y nutrición			70		2			
1710	Itinerario para la empleabilidad II			70		2			
1708	Sostenibilidad en sectores productivos			30		1			
1665	Digitalización en sectores productivos			30		1			
0505	Proyecto intermodular de Dirección en cocina			50					
HORAS TOTALES				2000	30	30	120	380	

Requisitos de acceso:

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

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