

# Direcció de Cuina

Hoteleria i Turisme - 2000 hores (2 cursos acadèmics) – Grau Superior

**Nivell exigít per l'admissió.** S'han d'acreditar alguns dels estudis següents:

FP2, COU, Batxillerat, Superació d'un mòdul 3 experimental, Títol de tècnic superior per haver superat un cicle formatiu de grau superior, Prova d'accés a CFGS.

## Funcions:

Dirigir i organitzar la producció i el servei en cuina, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, producció i servei, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

## De què treballaràs?

- Cap d'economat i celler.
- Cap de compres.
- Director de producció.
- Director d'aliments i begudes.
- Director de restauració o banquets.
- Responsable d'alimentació en un càtering".
- Consultor.

## On treballaràs?

- Restaurants de luxe, de mercat, de cuina tradicional i internacional, etc.
- Restaurants de cuina evolutiva caracteritzada per un servei ràpid, per la utilització de productes semielaborats o entremetjos i nova tecnologia. Inclou establiments com "Snack", "pizzeries", hamburgueseries, menjars preparats.
- Bars i cafeteries.
- Restauració col·lectiva.
- Col·legis, hospitals i mitjans de transport ("càtering").
- Botigues especialitzades en menjars preparats.
- Patisseries.
- Indústries agroalimentàries .
- Empreses dedicades a l'emmagatzematge, envasat i distribució de productes alimentaris.
- Grans superfícies comercials.

## Què estudiaràs?

- Control de proveïment de matèries primeres. (99 h)
- Processos preelaboració i conservació en cuina. (297 h)
- Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina. (132 h)
- Processos d'elaboració culinària. (297 h)
- Gestió de la producció en cuina. (132 h)
- Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene. (99 h)
- Gastronomia i nutrició. (66 h)
- Gestió administrativa i comercial en restauració. (66 h)
- Anglès. (132 h)
- Formació i orientació laboral. (99 h)
- Empresa i iniciativa emprenedora. (66 h).
- Projecte de direcció de cuina. (66 h)
- Formació en centres de treball. (350 h)