

Direcció de Cuina

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

Requisits d'accés:

Títol de Batxillerat (BAT), títol de tècnic de la FP (grau mitjà), tècnic superior de la FP (grau superior), tècnic especialista (FPPI), haver superat el 2n curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental, haver superat el COU o un preuniversitari, qualsevol titulació universitària o una equivalent, haver superat la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys, haver superat la prova d'accés a cicles de grau superior.

Àmbit de treball:

Aquest professional exercirà l'activitat tant en grans com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector de l'hoteleria i en concret, del subsector de la restauració, i podrà actuar en els petits establiments, en moltes ocasions, com a propietari o propietària i responsable de cuina simultàniament. Encara que la seva activitat professional es desenvolupa habitualment en establiments de caràcter privat, també pot desenvolupar-la en establiments públics, fonamentalment quan es trobi en el sector educatiu, sanitari o de serveis socials. Quan no actuï per compte propi, realitzarà les seves funcions sota la dependència de la direcció de l'establiment, tant si és en un hotel com en un altre tipus d'allotjament o establiment de restauració.

Principals ocupacions i llocs de treball:

- a) Director o directora d'aliments i begudes.
- b) b) Director o directora de cuina.
- c) c) Cap de producció a la cuina.
- d) d) Cap de cuina.
- e) e) Segon o segona cap de cuina.
- f) f) Cap de serveis d'àpats (càtering).
- g) g) Cap de partida.
- h) h) Encarregat o encarregada d'economat i bodega.

Què estudiaràs?

Control de proveïment de matèries primeres.
Processos preelaboració i conservació en cuina.
Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina.
Processos d'elaboració culinària.
Gestió de la producció en cuina.
Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene.
Gastronomia i nutrició.
Gestió administrativa i comercial en restauració.
Recursos humans i direcció d'equips en restauració.
Anglès.
Formació i orientació laboral.
Empresa i iniciativa emprenedora.
Projecte de direcció de cuina.
Formació en centres de treball.