

 Generalitat de Catalunya Departament d'Educació	<b>ORIENTACIÓ ALS ESTUDIANTS</b>
<b>Institut          Escola d'Hoteleria i Turisme          Cambrils</b>	<b>DIRECCIÓ DE CUINA</b>

## Hoteleria i Turisme

### CFGS Direcció de Cuina

Aquests estudis postobligatoris capaciten per 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.  
 2.000h

#### Requisits d'accés:

Tenen accés directe al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- tenir el títol de batxillerat,
- tenir el títol de tècnic de formació professional o d'arts plàstiques i disseny, tècnic superior de formació professional o d'arts plàstiques i disseny o tècnic especialista,
- haver superat el segon curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental,
- haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari,
- tenir el títol de batxillerat per haver cursat el batxillerat unificat polivalent (BUP),
- tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent, o haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per haver acreditat experiència laboral o professional tenint complets 40 anys d'edat.

#### Principals ocupacions i llocs de treball:

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a:

- Director d'aliments i begudes
- Director de cuina
- Cap de producció a la cuina
- Cap de cuina
- Segon cap de cuina
- Cap de serveis d'àpats (càtering)
- Cap de partida
- Encarregat d'economat i bodega.

#### Què estudiaràs?

- Control de Proveïment de Matèries Primeres
- Processos de Praelaboració i Conservació a la Cuina
- Elaboracions de Pastisseria i Rebosteria a la Cuina
- Processos d'Elaboració Culinària
- Gestió de la Producció a la Cuina
- Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries
- Gastronomia i Nutrició
- Gestió Administrativa i Comercial en la Restauració
- Recursos Humans i Direcció d'Equips en la Restauració
- Anglès
- Formació i Orientació Laboral
- Empresa i Iniciativa Emprenedora
- Projecte de Direcció de Cuina
- Formació en Centres de Treball

#### Sortides acadèmiques:

Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic superior o tècnica superior, que permet accedir a qualsevol estudi universitari oficial de grau. Les persones que s'han graduat en un cicle formatiu de grau superior poden obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS.



Carrer Estel, 2  
 43850 Cambrils  
 Tel. 977 79 28 37  
[e3007038@xtec.cat](mailto:e3007038@xtec.cat)  
[www.inshotur-cambrils.cat](http://www.inshotur-cambrils.cat)



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació

## ORIENTACIÓ ALS ESTUDIANTS

Institut  
Escola d'Hoteleria i Turisme  
Cambrils

## DIRECCIÓ DE CUINA



IE S'ESCOLA  
D'HOTELERIA  
I TURISME

Carrer Estel, 2  
43850 Cambrils  
Tel. 977 79 28 37  
[e3007038@xtec.cat](mailto:e3007038@xtec.cat)  
[www.inshottur-cambrils.cat](http://www.inshottur-cambrils.cat)