

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, incluyendo fase de formación en la empresa u organismo equiparado.

Normativa: [Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo.](#) [Decreto 18/2011, de 24 de marzo.](#)

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO					
Ciclo Formativo: DIRECCIÓN DE COCINA					
Grado: Superior			Duración: 2000 horas		Código: HOTS04
MÓDULOS PROFESIONALES					
Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 1º (horas semanales)	Curso 2º (horas semanales)
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	80	3	2	
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	105	6	3	
0499	Procesos de elaboración culinaria	315	19	9	
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	300	19	9	
CMO	Módulo profesional optativo	50	-	2	
0179	Inglés profesional (GS)	50	5	2	
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	100	5	3	
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	100	3		3
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	180	14		6
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	70	5		2
0500	Gestión de la producción en cocina	280	17		9
0502	Gastronomía y nutrición	70	3		2
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	70	5		2
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	30	3		1
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30	3		1
CMO	Módulo profesional optativo	120	5		4
0505	Proyecto intermodular de dirección de cocina	50	5		
HORAS TOTALES		2000		30	30