

DIRECCIÓN DE COCINA

- 1) MODELO B: CASTELLANO + EUSKERA
- 2) CASTELLANO

MODELO DE APRENDIZAJE ETHAZI
CICLO DE ALTO RENDIMIENTO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Dirigir y organizar la producción en cocina.
- > Dirigir y organizar el servicio en establecimientos de hostelería.
- > Determinar las ofertas y recursos del establecimiento de hostelería.
- > Controlar las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos.
- > Comercializar los productos y servicios propios de un establecimiento de hostelería.
- > Seguir los protocolos de calidad establecidos, actuando según las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- > Organizar los sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, cocinas centrales.
- > Controlar y registrar los procesos de producción, utilizando programas informáticos de gestión, así como herramientas web para el intercambio de información.



REQUISITOS DE INGRESO

Bachillerato / FP II / COU / Ciclo de Grado Medio / Prueba de acceso a ciclos de grado superior.



PLAN DE ESTUDIOS

1er CURSO

- > Control del aprovisionamiento de materias primas.
- > Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- > Procesos de elaboración culinaria.
- > Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- > Inglés.
- > Empleabilidad I.
- > Procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
- > DUAL general: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2º CURSO

- > Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- > Gestión de la producción en cocina.
- > Gastronomía y nutrición.
- > Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- > Proyecto de dirección de cocina.
- > Empresa e iniciativa emprendedora.
- > DUAL general: prácticas en empresas guipuzcoanas o europeas a través del programa Erasmus.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Dirección de alimentos y bebidas.
- > Dirección de cocina.
- > Jefe o jefa de producción en cocina.
- > Jefe o jefa de cocina.
- > Segundo jefe de cocina.
- > Jefe o jefa de operaciones de catering.
- > Jefe o jefa de partida.
- > Cocinero o cocinera.
- > Encargado/a de economato y bodega.
- > Jefe o jefa de sala.

Completa tu formación con

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR (GRADO D NIVEL 3):

- Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Dietética.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

- Especialización en Productos Frescos en el sector Retail.
- Especialización en panadería y bollería artesanales.



Doble titulación: DOS TITULACIONES EN TRES AÑOS

- > Técnico superior en dirección de cocina (2 años)
- > Especialista en frescos del sector retail (1 año)
- > Especialista en panadería y bollería artesanales

Prácticas en empresas colaboradoras:

HOTELES Y TERMAS, S.A. (LA PERLA), RESTAURANTE ATALAIA, KASKAZURI, S.L., RESTAURANTE MARTÍN BERASATEGI, MATTEO JATETXEA, RESTAURANTE KMO, ARATZ, C.B., RESTAURANTE ASTELENA, BODEGÓN ALEJANDRO, FAGOLLAGA, C.B., FELIX MANSO IBARLA JATETXEA, RESTAURANTE ZAZPI, DIVINUS CATERING, ...