



Direcció de cuina

Grau superior > dual

Gràcia Barcelona

Tècnic o tècnica superior en direcció de cuina

Aquests estudis 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 CURSOS

2.000 HORES

TARDES

Control de proveïment de matèries primeres	66 hores
Processos de preelaboració i conservació a la cuina	198 hores
Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina	99 hores
Processos d'elaboració culinària	264 hores
Gestió de la producció a la cuina	132 hores
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	66 hores
Gastronomia i nutrició	66 hores
Gestió administrativa i comercial en la restauració	99 hores
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	66 hores
Anglès	132 hores
Formació i orientació laboral	66 hores
Empresa i iniciativa emprenedora	66 hores
Projecte de direcció de cuina	264 hores
Formació en centres de treball	416 hores

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a: director o directora d'aliments i begudes; director o directora de cuina; cap de producció a la cuina; cap de cuina; segon o segona cap de cuina; cap de serveis d'àpats (càtering); cap de partida, i encarregat o encarregada d'economat i bodega.

