

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

ORDEN de 18 de julio de 2011, BOA 25/08/2011

Esta / Este profesional tiene que : 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.

MODULOS PROFESIONALES

0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
 0499. Procesos de elaboración culinaria.
 0500. Gestión de la producción en cocina.
 0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
 0179. Inglés.

0502 Gastronomía y nutrición.
 A060: Lengua extranjera profesional: Francés
 0505 Proyecto de dirección de cocina.
 0506 Formación y orientación laboral.
 0507 Empresa e iniciativa emprendedora.
 0508 Formación en centros de trabajo.

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Dirección y producción en cocina HOT332_3

- UC1058_3
- UC1059_3
- UC1060_3
- UC1061_3
- UC1062_3
- UC0711_2
- UC1063_3
- UC1064_3
- UC1065_3
- UC1066_3

Incompleta: Dirección en restauración HOT331_3

- UC1097_3
- UC1064_3
- UC1099_3
- UC1100_3
- UC1101_3
- UC1051_2

CERTIFICADOS DE
PROFESIONALIDAD

HOTR0110 Dirección y
producción en cocina

MÓDULOS NO ASOCIADOS A
CUALIFICACIONES PROFESIONAL