

¿Qué necesito para acceder?

ACCESO DIRECTO:

- Título de bachillerato LOGSE, LOE o COU
- Título de FP2, título de Técnico Superior o equivalente
- Titulación universitaria.

A TRAVÉS DE PRUEBA DE ACCESO:

- Tener diecinueve años sin ninguna de las titulaciones anteriores.
- Si ya ha cursado un CF de Grado Medio de la familia profesional de hostelería y turismo se podrá realizar con 18 años.
- Quienes tengan superada la prueba de acceso a la Universidad > 25 años, están exentos de la prueba pero deben inscribirse a ella.



¿Puedo continuar estudiando después?

La formación profesional también te permite seguir estudiando:

- Otro ciclo de FP de Grado Superior con la posibilidad de convalidar módulos
- - Enseñanzas universitarias, infórmese.

Horas totales:

2.000 horas distribuidas en dos cursos, incluidas las prácticas

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR "DIRECCION DE COCINA"



Hacer la preinscripción a finales de Mayo o principio de Junio, infórmate.

IES MEDITERRÀNIA

C/ Presidente Adolfo Suárez, 1

03530 BENIDORM

Teléfono 96 585 82 57

www.iesmediterrania.com



¿Qué voy a aprender?

Primer curso:

Control del aprovisionamiento de materias primas: 65 h
Procesos de preelaboración y conservación en cocina: 265 h
Procesos de elaboración culinaria: 265 h
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias 95
Inglés: 90 h
Módulo impartido en inglés: 90 h
Formación y orientación laboral: 90 h

Segundo curso:

Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina: 140 h
Gestión de la producción en cocina: 170 h
Gastronomía y nutrición: 55 h
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración: 65 h
Gestión administrativa y comercial en restauración: 70 h
Empresa e iniciativa emprendedora: 60 h
Módulo impartido en inglés: 90 h
Proyecto de Dirección de cocina: 40 h
Formación en Centros de Trabajo: 400 h



¿Qué puestos de trabajo puedo desempeñar?

- Director de alimentos y bebidas.
- Director de cocina.
- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina. J
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.
- Encargado de economato y bodega.