

Dirección de Cocina (Grado Superior).

¿Qué voy a hacer?

La competencia general de este título consiste en 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.

[Vídeo Ilustrativo de la Familia Profesional 1](#)

[Vídeo Ilustrativo de la Familia Profesional 2](#)

¿Qué capacidades voy a adquirir?

Este profesional será capaz de:

- Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

Al finalizar mis estudios ¿de qué puedo trabajar?

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

¿Cual es el plan de formación?

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son los siguientes:

- | | |
|--|---|
| – 0496 Control del aprovisionamiento de materias primas. | – 0503 Gestión administrativa y comercial en restauración. |
| – 0497 Procesos de preelaboración y conservación en cocina. | – 0504 Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. |
| – 0498 Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. | – 0179 Inglés. |
| – 0499 Procesos de elaboración culinaria. | – 0505 Proyecto de dirección de cocina. |
| – 0500 Gestión de la producción en cocina. | – 0506 Formación y orientación laboral. |
| – 0501 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. | – 0507 Empresa e iniciativa emprendedora. |
| – 0502 Gastronomía y nutrición. | – 0508 Formación en centros de trabajo |

¿Qué títulos son equivalentes?

La Ley Orgánica General del Sistema Educativo de 3 de octubre de 1990 (LOGSE)

- Técnico Superior en Restauración

Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa (FPI y FPII)

- Técnico Especialista en Hostelería, rama Hostelería y Turismo.

¿Con qué modalidad de bachillerato se accede preferentemente?

Tienen acceso preferente a este título las personas que haya obtenido el **Bachillerato de Humanidades y Ciencias Sociales**.

¿Qué puedo estudiar después?

Puedes hacer otro ciclo de grado superior o acceder directamente a la Universidad sin necesidad de realizar la EBAU. No obstante, si precisas de una nota alta para obtener plaza en los estudios que deseas, tal vez tengas que hacer la prueba específica de la EBAU para poder alcanzar esta nota.

Si quieres seguir especializándote en la misma familia profesional, la siguiente tabla indica el nuevo título o títulos en que tendrías módulos superados o los podrías convalidar.

HOSTELERÍA Y TURISMO.									
Agencias de Viajes y Gestión de Eventos		Dirección de Cocina		Dirección de Servicios de Restauración		Gestión de Alojamientos Turísticos		Guía, Información y Asistencias Turísticas	
Cod	Módulo	Cod	Módulo	Cod	Módulo	Cod	Módulo	Cod	Módulo
Módulos superados									
179	Inglés.	179	Inglés.	179	Inglés.	179	Inglés.	179	Inglés.
Módulos convalidables									
401	Formación y orientación laboral.	506	Formación y orientación laboral.	514	Formación y orientación laboral.	182	Formación y orientación laboral.	389	Formación y orientación laboral.
402	Empresa e iniciativa emprendedor a.	507	Empresa e iniciativa emprendedora.	515	Empresa e iniciativa emprendedora.	183	Empresa e iniciativa emprendedora.	390	Empresa e iniciativa emprendedor a.

Si ya tengo otro título o certificado de profesionalidad ¿Qué me convalidan?

Las convalidaciones dependen de los estudios que se hayan obtenido. En términos generales, el régimen de convalidaciones se encuentra en el artículo 15 de los reales decretos por el que establece cada correspondiente título y que se puede consultar más abajo en la normativa. Además, si se tiene un título de formación profesional LOGSE se debe consultar el anexo IV de este real decreto. Además, el procedimiento general y algunas convalidaciones específicas figuran en la [Orden ECD/2159/2014, de 7 de noviembre](#), por la que se establecen convalidaciones entre módulos profesionales de formación profesional del Sistema Educativo Español y medidas para su aplicación y se modifica la Orden de 20 de diciembre de 2001, por la que se determinan convalidaciones de estudios de formación profesional específica derivada de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo. Para aquellas personas que tengan un certificado de profesionalidad directamente relacionado con este título, pueden conocer asimismo las posibles convalidaciones en el anexo V.A. del Real Decreto del correspondiente título. [Más información sobre convalidaciones.](#)

¿Qué carnets o habilitaciones profesionales relacionadas con este título obtengo o puedo necesitar?

Este título de formación profesional LOE incluye la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales según [Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención](#)

La formación establecida en el presente título en el módulo profesional de Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del [Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.](#)

En cualquier caso, el presente título ni regula ni habilita para el ejercicio de profesiones reguladas.

¿Dónde puedo estudiar este título?

Los centros educativos donde se estudia este título los puede consultar en nuestro [buscador de oferta](#).

Normativa

Título: [Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo](#)

Currículo MECD: [Orden EDU/2883/2010, de 2 de noviembre](#)

Oportunidades de Empleo

En la siguiente tabla figuran los contratos de trabajo que se ha registrado oficialmente en Canarias en los años 2013, 2014, 2015, 2016 y 2017 cuyas ocupaciones están directamente relacionadas con este título de formación profesional. En cada contrato de trabajo se consigna la ocupación que va a desempeñar la persona que lo suscribe y que está extraída del [Clasificación Nacional de Ocupaciones 2011](#) (CNO-11). La tabla indica las ocupaciones del catálogo de la CNO-11 que están ligadas a esta especialidad de formación profesional pero, en ningún caso, supone que para ser contratado haya que tener este título o que las personas que hayan sido contratadas lo tengan. Por este motivo, estos datos son un indicador de las oportunidades de empleo que el mercado laboral ha ofrecido a los titulados de esta especialidad pero no deben ser contemplados, en ningún caso, como un indicador de su inserción laboral.

Contratos Registrados en Canarias Relacionados con el Título de Técnico Superior en DIRECCIÓN DE COCINA por Ocupación (CNO-2011) y Año						
Ocupación	Código	Contratos Registrados				
		2013	2014	2015	2016	2017
Catadores y clasificadores de alimentos y bebidas	7709	5	4	11	22	338
Chefs	3734	703	739	773	918	915
Cocineros asalariados	5110	17.304	18.629	20.201	23.003	25.540
Directores y gerentes de empresas de catering otras empresas de restauración	1429	7	6	10	8	8
Directores y gerentes de restaurantes	1421	72	61	88	76	130
Total General		18.091	19.439	21.083	24.027	26.931