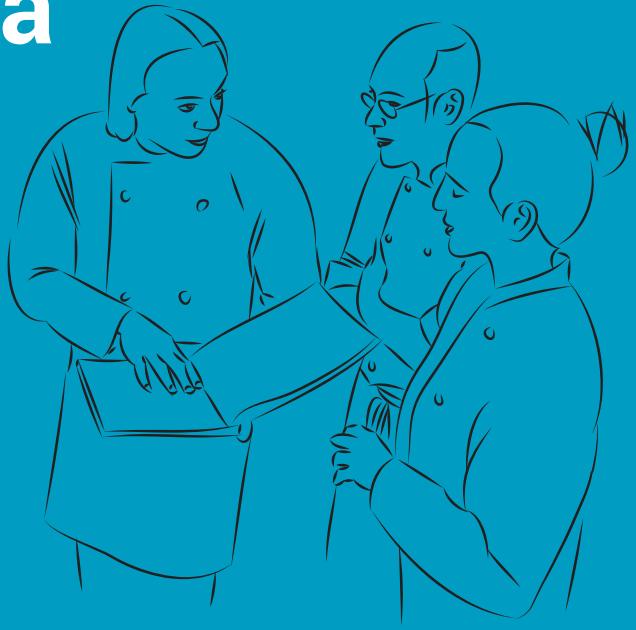


Formación  
Profesional  
Grado Superior

Hostelería  
y turismo

# Técnico/a superior en dirección de cocina



Nafarroako  
Gobernua  Gobierno  
de Navarra



UNIÓN EUROPEA  
EUROPAR BATASUNA

Fondo Social Europeo  
Europako Gizarte Funtza

El FSE invierte en tu futuro

EGFk zure etorkizunean inbertitzen du

# Técnico/a superior en dirección de cocina

## Tu futura profesión

Cuando termines este ciclo formativo estarás cualificado/a para desarrollar las siguientes actividades profesionales:

### Dirección y producción en cocina

- Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
- Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
- Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
- Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
- Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Diseñar ofertas gastronómicas.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- Organizar procesos de producción culinaria.
- Administrar unidades de producción culinaria.

### Dirección en restauración

- Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
- Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
- Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.



+ INFO

T 848 42 66 16 | 848 42 64 00  
[www.educacion.navarra.es](http://www.educacion.navarra.es)

# Hostelería y turismo

## ¿QUÉ DEBES TENER EN CUENTA?

Desarrollarás tu actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Aunque tu actividad profesional se desarrolle habitualmente en establecimientos de carácter privado, también podrás desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúes por cuenta propia, realizarás tus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

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

## MÓDULOS DEL CICLO

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Inglés I / II.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Gastronomía y nutrición.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Procesos avanzados de elaboración culinaria.
- Formación y orientación laboral.
- Proyecto de dirección de cocina.
- Formación en centros de trabajo.