

Direcció de Cuina

grau superior



Carrer Gran de Gràcia, 240
08012 Barcelona
T 932188269
secretaria@vedrunaproesh.cat

www.vedrunaproesh.cat



**Centre de Formació
Professional Integrada**

Xarxa del Sistema de Formació
i Qualificació Professionals de Catalunya

vedruna^{pro}
Escola Superior d'Hostaleria



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.



Sortides professionals

- ✓ 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
- ✓ Encarregat o encarregada d'economat i bodega.



2 cursos



2.000 hores



Tardes

Mòduls professionals	Hores en el centre educatiu	Hores d'estada a l'empresa	Hores totals
Control de proveïment de matèries primeres	66	33	99
Processos de preelaboració i conservació a la cuina	198	119	317
Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina	99	66	165
Processos d'elaboració culinària	198	132	330
Gestió de la producció a la cuina	99	66	165
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	66	33	99
Gastronomia i nutrició	33		33
Gestió administrativa i comercial en la restauració	66	33	99
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	66	33	99
Anglès professional	66		66
Digitalització aplicada als sectors productius	33		33
Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	33		33
Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	99		99
Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	66		66
Projecte intermodular*	198		198
Mòdul professional optatiu	99		99
*Formació a l'empresa dual		515	
Formació a l'empresa dual intensiva		713	