

Ciclo formativo de grao superior

Perfil profesional		Duración		
		2.000 horas		
Que se aprende a facer?	Dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.			
Onde se realiza o traballo?	En empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.			
En que postos de traballo?	Director/ora de alimentos e bebidas, Director/ora de cociña, Xefe/a de produción en cociña, Xefe/a de cociña, Segundo/a xefe/a de cociña, Xefe/a de operacións de catering, Xefe/a de partida, Cociñeiro/a, Encargado de economato e adegá.			
Cales son os módulos deste ciclo e os seus resultados de aprendizaxe?	Módulos	Resultados de aprendizaxe	Horas	Curso
	Control do aprovisionamento de materias primas Créditos ECTS: 3	Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións. Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría. Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria. Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación. Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	53	1º
	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias Créditos ECTS: 5	Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos. Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos. Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes. Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	80	1º
	Gastronomía e nutrición Créditos ECTS: 3	Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas Características. Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos. Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.	53	1º
	Procesos de preelaboración e conservación en cociña Créditos ECTS: 16	Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno. Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación. Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características. Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	240	1º
	Procesos de elaboración culinaria Créditos ECTS: 16	Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter. Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final. Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas. Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas. Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen. Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela.	267	1º
	Inglés. Créditos ECTS: 7	Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes. Interpreta información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos. Emite mensaxes orais claras e estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais. Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade. Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	160	1º
	Formación e orientación laboral. Créditos ECTS: 5	Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral. Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados. Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización. Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo. Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	107	1º

Xestión da produción en cociña Créditos ECTS: 15	Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades. Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo. Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos. Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan. Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.	244	2º
Elaboracións de pastelería e repostería en cociña Créditos ECTS: 12	Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno. Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos. Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semiírias, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos. Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	210	2º
Xestión administrativa e comercial en restauración Créditos ECTS: 4	Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa. Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela. Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso. Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado. Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e diseña estratexias e accións.	70	2º
Recursos humanos e dirección de equipos en restauración Créditos ECTS: 3	Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais. Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente. Colabora na selección de persoal, tendo en conta as previsións e as necesidades da empresa. Integra o persoal da empresa, adaptando os modelos actuais de organización dos recursos humanos. Dirixe os equipos aplicando as técnicas de xestión de recursos humanos para a consecución dos obxectivos.	53	2º
Empresa e iniciativa emprendedora. Créditos ECTS: 4	Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade. Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha. Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	53	2º
Proxecto de dirección de cociña Créditos ECTS: 5	Identifica necesidades do sector da restauración en relación con proxectos tipo que as poidan satisfacer. Diseña proxectos relacionados coas competencias expresadas no título, que inclúan o desenvolvemento das súas fases. Planifica a posta en práctica ou execución do proxecto, e determina o plan de intervención e a documentación asociada. Define os procedementos para o seguimento e o control na execución do proxecto, e xustifica a selección de variables e dos instrumentos empregados.	26	2º
Formación en centros de traballo. Créditos ECTS: 22		384	2º

Que título se obtén?

Técnico superior en dirección de cociña.

A que outros estudos se pode acceder?

Acceso directo aos estudos universitarios de grao e a outro ciclo formativo de grao superior.

Para os efectos de facilitar o réxime de validacións entre este título e as ensinanzas universitarias de grao, asígnanse 120 créditos ECTS distribuídos entre os módulos profesionais deste ciclo formativo.

