



Direcció de Cuina

Descripció

Aquests estudis postobligatoris 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.

Tenen una durada de 2.000 hores distribuïdes en dos cursos acadèmics.

Aquest estudi substitueix el cicle Restauració (LOGSE).

Continguts

- Control de Proveïment de Matèries Primeres
- Processos de Preelaboració i Conservació a la Cuina
- Elaboracions de Pastisseria i Rebosteria a la Cuina
- Processos d'Elaboració Culinària
- Gestió de la Producció a la Cuina
- Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries
- Gastronomia i Nutrició
- Gestió Administrativa i Comercial en la Restauració
- Recursos Humans i Direcció d'Equips en la Restauració
- Anglès
- Formació i Orientació Laboral
- Empresa i Iniciativa Emprenedora
- Projecte de Direcció de Cuina
- Formació en Centres de Treball

Més informació del **currículum** a l'annex, apartat 5.3 'Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives'.

Accés

Tenen **accés directe** al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- tenir el títol de batxillerat,
- tenir el títol de tècnic de formació professional o d'arts

plàstiques i disseny, tècnic superior de formació professional o d'arts plàstiques i disseny o tècnic especialista,

- haver superat el segon curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental,
- haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari,
- tenir el títol de batxillerat per haver cursat el batxillerat unificat polivalent (BUP),
- tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent, o
- haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per haver acreditat experiència laboral o professional tenint complerts 40 anys d'edat.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir complerts 19 anys o bé complir-los durant l'any natural en què es realitza la prova.

Tràmits

Per cursar el cicle cal formalitzar la sol·licitud i presentar-la al centre per a l'ensenyament demanat en primer lloc.

Quan el nombre de sol·licituds és superior a l'oferta, les peticions s'ordenen, dins de cada via d'accés i d'acord amb les prioritats que pertoqui, segons la qualificació mitjana dels estudis o la qualificació de la prova que permet l'accés al cicle.

Els **importos de la matrícula** per als centres dependents del Departament d'Educació són:

- per curs: 360 euros
- per unitat formativa: 25 euros
- per mòdul de formació en centres de treball (FCT): 25 euros

Consulteu els supòsits d'exempcions i bonificacions generals i específiques a l'apartat de **preus públics**.

Per a la resta de centres, consulteu l'import en el centre corresponent.



Direcció de Cuina

Trobareu més informació al web preinscripcio.gencat.cat.

Continuïtat

Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic superior o tècnica superior, que permet accedir a qualsevol estudi universitari oficial de grau. Les persones que s'han graduat en un cicle formatiu de grau superior poden obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS.

Per a més informació, consulteu el Canal Universitats

Sortides professionals

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:

- Director d'aliments i begudes
- Director de cuina
- Cap de producció a la cuina
- Cap de cuina
- Segon cap de cuina
- Cap de serveis d'àpats (*càtering*)
- Cap de partida
- Encarregat d'economat i bodega.

Normativa

- Decret 50/2014, de 8 d'abril, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de direcció de cuina (DOGC núm. 6601, de 10.4.2014)