

COM HI POTS ACCEDIR

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

- Tenir el títol de Batxillerat o equivalent a efectes acadèmics.
- Estar en possessió d'un títol de Tècnic d'FP (CFGM).
- Disposar d'un altre títol de Tècnic Superior d'FP o equivalent a efectes acadèmics.
- Tenir un títol de Tècnic o Tècnic Superior d'Arts Plàstiques i Disseny.
- Estar en possessió d'una titulació universitària oficial.
- Haver superat la prova d'accés als cicles formatius de grau superior.
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys o de 45 anys.

UNA ESCOLA EN UN
ENTORN ÚNIC I
PRIVILEGIAT

HORARI D'ATENCIÓ

CONSERGERIA

de dilluns a divendres de 8.00h a 14.45h

SECRETARIA

cada dia de 8.30h a 14.30h, excepte dimarts de 8.30h a 16.00h.



Passeig de la Suïssa, s/n
08551 Tona

93 887 08 54

eho@iestona.net

<https://agora.xtec.cat/escola-hostaleria-osona/>



ESCOLA D'HOSTALERIA D'OSONA



CFGS

DIRECCIÓ
DE
CUINA

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR EN DIRECCIÓ DE CUINA

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.



PRÀCTIQUES EN EMPRESA

El cicle de tècnic/a superior en direcció de cuina inclou pràctiques en empresa. Les pràctiques es poden realitzar en format DUAL o DUAL INTENSIVA.

QUÈ ESTUDIARÀS?

Control de proveïment de matèries primeres.

Processos de preelaboració i conservació a la cuina.

Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina.

Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària.

Gastronomia i nutrició.

Gestió administrativa i comercial en la restauració.

Recursos humans i direcció d'equips en la restauració.

Anglès professional.

Itinerari personal per a l'ocupabilitat I i II.

Digitalització aplicada als sectors productius.

Sostenibilitat aplicada al sistema productiu.

Gestió de la producció en cuina.

Processos d'elaboració culinària.

Projecte intermodular.



I DESPRÉS QUÈ?

∴

Amb el títol de tècnic o tècnica superior podràs:

Accedir a estudis universitaris oficials de grau.

Al món laboral com a:

- Director/a d'aliments i begudes.
- Director/a de cuina
- Cap de producció de cuina.
- Cap de cuina.
- Segon cap de cuina
- Cap d'operacions de càtering.
- Cap de partida.
- Encarregat/da d'economat i bodega.