

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 (1.650 lectives en un centre educatiu i 350 de pràctiques en un centre de treball) distribuïdes en **dos cursos** acadèmics.

Aquest estudi **substitueix** el cicle Restauració (LOGSE).

Continguts

- Pontrol de proveïment de matèries primeres (99 hores)
- Processos de preelaboració i conservació a la cuina (297 hores)
- Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina (132 hores)
- Processos d'elaboració culinària (297 hores)
- Gestió de la producció a la cuina (132 hores)
- Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries (99 hores)
- Gastronomia i nutrició (66 hores)
- Gestió administrativa i comercial en la restauració (99 hores)
- Recursos humans i direcció d'equips en la restauració (66 hores)
- Anglès (132 hores)
- Formació i orientació laboral (99 hores)
- Empresa i iniciativa emprenedora (66 hores)
- Projecte de direcció de cuina (66 hores)
- Formació en centres de treball (350 hores)

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,
- haver superat el curs de formació específic per a l'accés als cicles de grau superior (CAS) d'acord amb l'opció cursada,
- tenir el títol de tècnic especialista, tècnic superior o equivalent,
- 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 qualsevol titulació universitària o una d'equivalent, o
- haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una **prova d'accés**. Per presentar-s'hi han de tenir, com a mínim, 19 anys l'any en què es fa la prova, o 18 anys, si tenen el títol de tècnic de la mateixa opció del cicle al qual volen accedir.

Preinscripció i matrícula

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'Ensenyament són:

- per curs: 360 euros
- per crèdit: 65 euros
- per mòdul de formació en centres de treball (FCT): 65 euros
- per la compleció (per crèdit): 20 euros

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

Direcció de cuina

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

Continuïtat

Les persones que superen el cicle formatiu obtenen el títol de **tècnic superior o tècnica superior** que els permet accedir:

- a qualsevol estudi universitari oficial de grau o
- 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)