

Ciclo formativo de grado superior  
**DIRECCIÓN DE COCINA**



**Primer Curso**

- . Control del aprovisionamiento de materias primas
- . Procesos de preelaboración y conservación en cocina
- . Procesos de elaboración culinaria
- . Inglés
- . Formación y orientación laboral
- . Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias

**Segundo Curso**

- . Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
- . Gestión de la producción en cocina
- . Gastronomía y nutrición
- . Gestión administrativa y comercial en restauración
- . Recursos humanos y dirección de equipos
- . Empresa e iniciativa emprendedora
- . Horas de libre configuración
- . Proyecto de dirección de cocina
- . Formación en centros de trabajo