

# DIRECCIÓN DE COCINA

## PERFILES PROFESIONALES – OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

- x Director de alimentos y bebidas.
- x Director de cocina.
- x Jefe de producción en cocina.
- x Jefe de cocina.
- x Segundo jefe de cocina.
- x Jefe de operaciones de catering.
- x Jefe de partida.
- x Cocinero.
- x Encargado de economato y bodega.

## DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS CURSOS

### ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro Educativo		Centro de Trabajo	
		Curso 1.º horas/semanales	Curso 2.º		3.º trimestre horas
			1.º y 2.º trimestres horas/semanales		
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	64	2			
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	192	6			
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	105		5		
0499. Procesos de elaboración culinaria.	352	11			
0500. Gestión de la producción en cocina.	147		7		
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	96	3			
0502. Gastronomía y nutrición.	63		3		
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	210		10		
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	42		2		
0179. Inglés.	160	5			
0505. Proyecto de dirección de cocina.	30			30	
0506. Formación y orientación laboral.	96	3			
0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	63		3		
0508. Formación en centros de trabajo.	380			380	
<b>TOTAL</b>	<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>410</b>	

Para más información puedes consultar el BOCYL: [Dirección de Cocina](#)