



## Competencia General

Dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

## Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Control del aprovisionamiento de materias primas
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
- Procesos de elaboración culinaria
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
- Gastronomía y nutrición
- Gestión de la producción en cocina
- Gestión administrativa y comercial en restauración
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación y orientación laboral
- Inglés
- Ampliación de inglés

## Ocupaciones relacionadas

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

