

Doble Grado Superior en Dirección de Cocina – Dirección de Servicios de Restauración



HOSTELERÍA Y
TURISMO

Competencia General

Dirigir y organizar de forma integral la producción y el servicio en cocina y en restauración, determinando ofertas gastronómicas y recursos, controlando los procesos de aprovisionamiento, producción y servicio, y cumpliendo los objetivos económicos establecidos. Ejercer un desempeño profesional basado en la aplicación rigurosa de los protocolos de calidad, las normas de higiene, la prevención de riesgos laborales y la protección ambiental, garantizando una operación eficiente y sostenible que asegure la satisfacción del cliente y la excelencia en la experiencia gastronómica.

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 servicios en bar-cafetería
- Procesos de servicios en restaurante
- Gestión administrativa y comercial en restauración
- Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Sumillería
- Gastronomía y nutrición
- Procesos de elaboración culinaria
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina
- Gestión de la producción en cocina
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Inglés profesional
- Segunda lengua extranjera

Ocupaciones relacionadas

- Jefe/a de oficina de agencia de viajes.
- 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
- Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural.
- Supervisor/a de restauración moderna.
- Maître.
- Jefe/a de Sala.
- Encargado/a de bar-cafetería.
- Jefe/a de banquetes.
- Jefe/a de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado/a de economato y bodega
- Director/a de alimentos y bebidas

