

Técnico Superior en Dirección de Cocina

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en 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.

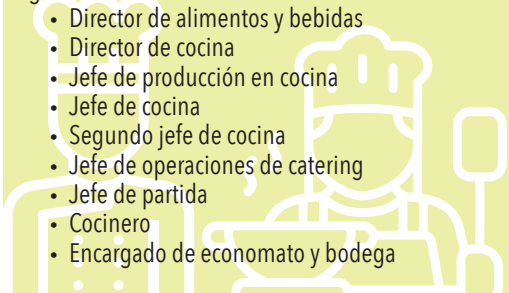
MÓDULOS PROFESIONALES

Curso	Módulo Profesional	Horas
1 ^{er}	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	195
1 ^{er}	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	165
1 ^{er}	Procesos de elaboración culinaria	255
1 ^{er}	Gestión de la producción en cocina	165
1 ^{er}	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	90
1 ^{er}	Inglés técnico para dirección de cocina y servicios de restauración	90
2 ^o	Control del aprovisionamiento de materias primas	100
2 ^o	Gastronomía y nutrición	80
2 ^o	Gestión administrativa y comercial en restauración	80
2 ^o	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	80
2 ^o	Inglés	120
2 ^o	Proyecto de dirección de cocina	30
2 ^o	Formación y orientación laboral	90
2 ^o	Empresa e iniciativa emprendedora	60
2 ^o	Formación en centros de trabajo	400

OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

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



Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

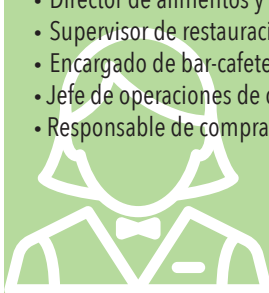
MÓDULOS PROFESIONALES

Curso	Módulo Profesional	Horas
1 ^{er}	Procesos de servicios en bar-cafetería	165
1 ^{er}	Procesos de servicios en restaurante	265
1 ^{er}	Sumillería	130
1 ^{er}	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	95
1 ^{er}	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	90
1 ^{er}	Segunda lengua extranjera (Francés)	125
1 ^{er}	Inglés técnico para dirección de cocina y servicios de restauración	90
2 ^o	Control del aprovisionamiento de materias primas	100
2 ^o	Gastronomía y nutrición	80
2 ^o	Gestión administrativa y comercial en restauración	80
2 ^o	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	80
2 ^o	Inglés	120
2 ^o	Proyecto de dirección de servicios en restauración	30
2 ^o	Formación y orientación laboral	90
2 ^o	Empresa e iniciativa emprendedora	60
2 ^o	Formación en centros de trabajo	400

OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Director de alimentos y bebidas
- Supervisor de restauración moderna
- Encargado de bar-cafetería
- Jefe de operaciones de catering
- Responsable de compra de bebidas
- Maître
- Jefe de Sala
- Jefe de banquetes
- Sumiller
- Encargado de economato y bodega



Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en planificar, promocionar e informar sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo a viajeros y clientes en los mismos, así como en terminales, medios de transporte, eventos y otros destinos turísticos.

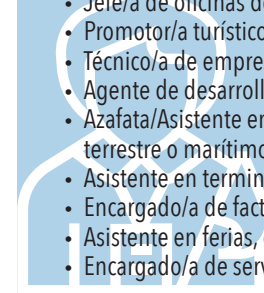
MÓDULOS PROFESIONALES

Curso	Módulo Profesional	Horas
1 ^{er}	Estructura del mercado turístico	100
1 ^{er}	Protocolo y relaciones públicas	100
1 ^{er}	Marketing turístico	165
1 ^{er}	Destinos turísticos	165
1 ^{er}	Recursos turísticos	130
1 ^{er}	Segunda lengua extranjera (Francés)	130
1 ^{er}	Formación y orientación laboral	90
1 ^{er}	Inglés técnico para guía, información y asistencias turísticas	90
2 ^o	Servicios de información turística	100
2 ^o	Procesos de guía y asistencia turística	160
2 ^o	Diseño de productos turísticos	160
2 ^o	Inglés	120
2 ^o	Proyecto de guía, información y asistencia turística	30
2 ^o	Empresa e iniciativa emprendedora	60
2 ^o	Formación en centros de trabajo	400

OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Guía local
- Guía acompañante
- Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural
- Informador/a turístico/a
- Jefe/a de oficinas de información
- Promotor/a turístico/a
- Técnico/a de empresa de consultoría turística
- Agente de desarrollo turístico local
- Azafata/Asistente en medios de transporte terrestre o marítimo
- Asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos)
- Encargado/a de facturación en terminales de transporte
- Asistente en ferias, congresos y convenciones
- Encargado/a de servicios en eventos



CICLOS GRADO SUPERIOR



FORMACIÓN
ACADÉMICA
GRATUITA

Región  de Murcia



FP¹
Formación Profesional
llegarás alto

Sef
Servicio Regional
DE EMPLEO y FORMACIÓN




Unión Europea
Fondo Social Europeo
Erasmus+

cifp cartagena



hostelería
turismo

+ información:

 **CIFP HOSTELERÍA Y
TURISMO DE CARTAGENA**
Ingeniero de la Cierva, 24
30203 Cartagena

 968 529 711

 30019842@educarm.es

 hosteleriayturismocartagena.es

TURNOS DE
MAÑANA Y
VESPertino
EN EL TÍTULO
DE COCINA Y
GASTRONOMÍA

CICLOS GRADO SUPERIOR

- Dirección de cocina
- Dirección de Servicios de Restauración
- Guía, Información y Asistencias Turísticas



cifp cartagena



hostelería
turismo