

FAMÍLIA PROFESSIONAL:

HOSTALERIA I TURISME


DIRECCIÓ DE CUINA DUAL*


 Cicle formatiu de
GRAU SUPERIOR

* Possibilitat de cursar el cicle en Formació DUAL

Objectiu

Dirigir i organitzar la producció i el servei en cuina. Determinar ofertes i recursos, controlar les activitats d'aprovisionament, de producció i servei. Acomplir amb els objectius econòmics seguint els protocols de qualitat, higiene i protecció ambiental.

 @esht_santignasi


2

Cursos

Matí, de dilluns a divendres
VIES D'ACCÉS

BATXILLERAT, CFGM, PROVA D'ACCÉS A GRAU SUPERIOR, BUP I COU, FP II, PROVES D'ACCÉS A LA UNIVERSITAT PER A MAJORS DE 25, 40 O 45 ANYS, HOMOLOGACIÓ D'ESTUDIS ESTRANGERS

1.584
Hores lectives

416
Hores en empreses del sector

Tècnic/a Superior en Direcció de cuina
SORTIDES PROFESSIONALS

Director d'aliments i begudes. Director de cuina. Cap de producció en cuina. Cap de cuina. Segon cap de cuina. Cap d'operacions de càterin. Cap de partida. Cuiner. Encarregat d'economat i celler.

ACCÉS A ESTUDIS UNIVERSITARIS

EN ACABAR UN CICLE DE GRAU SUPERIOR ES POT ACCEDIR A QUALSEVOL ESTUDI UNIVERSITARI OFICIAL DE GRAU


Campus
on s'imparteix

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi

 Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu

Mòduls 1r curs

- **M1** Control de proveïment de matèries primeres
- **M2** Processos de preelaboració i conservació en cuina
- **M3** Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina
- **M4** Processos d'elaboració culinària
- **M6** Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària
- **M7** Gastronomia i nutrició
- **M8** Gestió administrativa i comercial en restauració
- **M9** Recursos humans i direcció d'equips en restauració
- **M10** Llengua estrangera: Anglès
- **M11** Formació i orientació laboral

Formació en centres de treball

416 hores de pràctiques en empreses del sector

Formació complementària

Seminaris i tallers, visites tècniques, conferències monogràfiques, activitats d'iniciativa social, aules professionals, intercanvis amb l'estranger, taules professionals, aprenentatge-servei...

Altres serveis

Servei d'orientació psicopedagògica.

Borsa de treball

Mòduls 2n curs

- **M4** Processos d'elaboració culinària
- **M5** Gestió de la producció en cuina
- **M10** Llengua estrangera: Anglès
- **M12** Empresa i iniciativa emprenedora
- **M13** Projecte de direcció de cuina

+ POSSIBLE INTERNATIONAL BACHELOR DEGREE

ERASMUS ACADÈMIC I PRÀCTIQUES A L'ESTRANGER



ASSOCIATION EUROPÉENNE DES ÉCOLES D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME EUROPEAN ASSOCIATION OF HOTEL AND TOURISM SCHOOLS
AMB LA COL-LABORACIÓ DE:

Blanquerna
UNIVERSITAT RAMON LLULL


Facultat de Ciències de la Salut

IQS
PERSONA CIÈNCIA EMPRESA
UNIVERSITAT RAMON LLULL


B.H.M.S.
Business & Hotel Management School