

Dirección de Cocina

DUAL



Ciclo formativo de
GRADO SUPERIOR

Objetivo del ciclo

El principal objetivo de este grado es formar profesionales para gestionar y coordinar servicios de cocina en establecimientos de restauración. Los estudiantes adquieren habilidades en planificación de menús, gestión de compras y control de costes, organización de equipos de trabajo y aplicación de técnicas culinarias avanzadas. Además, se fomenta la creatividad, la innovación y la adaptación a las tendencias gastronómicas, así como el respeto por los estándares de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad en el sector.

¿De qué podrás trabajar

Director/a de cocina | Jefe/a de cocina o chef | Segundo/a jefe/a de cocina o sous-chef | Cocinero/a | Jefe/a de partida | Director/a de alimentación y bebidas (*food and beverage manager*) | Supervisor/a de oferta gastronómica | Asesor/a en servicios culinarios | Gestor/a de empresas de restauración.



2
Cursos



2000
horas lectivas

Con prácticas en empresas del sector

HORARIO DE MAÑANA,
de lunes a viernes



Técnico/a superior
en Dirección de Cocina

¿QUÉ APRENDERÁS?

- **Habilidades en planificación, organización y gestión de equipos de trabajo.**
- **Desarrollo de nuevas técnicas y recetas que combinan tradición y modernidad.**
- **Gestión responsable de alimentos y reducción del malbaratamiento para una cocina sostenible y ética.**
- **Procesos de preelaboración y conservación en la cocina.**
- **Elaboraciones de pastelería y repostería en la cocina.**
- **Procesos de elaboración culinaria.**
- **Gestión de la producción en la cocina.**
- **Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.**

Aprendizaje desde el entorno profesional en el aula

Escenarios de aprendizaje como: Proyectos, retos, seminarios, talleres, visitas técnicas, conferencias monográficas, actividades de iniciativa social, aulas profesionales, intercambios con el extranjero, mesas de profesionales, aprendizaje-servicio, etc.

CON LA COLABORACIÓN DE:

Blanquerna | Ciències
de la Salut
UNIVERSITAT RAMON LLULL

B.H.M.S.²¹
Business & Hotel Management School

 ASSOCIATION EUROPÉENNE DES ÉCOLES
D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME EUROPÉEN
ASSOCIATION OF HOTEL AND TOURISM SCHOOLS

El futuro en tus manos

 **JESUÏTES**
educació
Formació Professional

¿POR QUÉ DEBES ESCOGERNOS?

Pioneros en innovación metodológica

Fomentamos las competencias claves como la creatividad, el trabajo en equipo, la autonomía, el liderazgo y la responsabilidad, entre otros.

International vision

Erasmus grants: for Studying abroad and for Internships. Study-trips



Co-funded by
the European Union

Programas TOP UP

Permiten a los estudiantes que han finalizado un grado superior de FP acceder directamente al último curso de un grado universitario en Europa (*Bachelor Degree*), mediante la convalidación de los dos años cursados de FP superior.

2 + 1,5 = Título de Grado universitario
años años
Grado superior de FP Grado universitario Top Up

45 años de experiencia en formación profesional

Nuestra experiencia nos permite trabajar con empresas referentes en el sector profesional.

Escuela con responsabilidad social

Estamos comprometidos en enseñarte a mirar el mundo desde una perspectiva consciente y solidaria.

Equipo docente

Profesorado en activo con amplia experiencia en su entorno profesional que comparte su conocimiento en el aula.

Campus
dónde se imparte

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi
Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

Escanea aquí para
más información



#SomTalentFP