

Direcció de cuina DUAL



Cicle formatiu de
GRAU SUPERIOR

Objectiu del cicle

El principal objectiu d'aquest grau és formar professionals per gestionar i coordinar serveis de cuina en establiments de restauració. Els estudiants adquireixen habilitats en planificació de menús, gestió de compres i control de costos, organització d'equips de treball i aplicació de tècniques culinàries avançades. A més, es fomenta la creativitat, la innovació i l'adaptació a les tendències gastronòmiques, així com el respecte pels estàndards de qualitat, seguretat alimentària i sostenibilitat en el sector.

De què podràs treballar?

Director/a de cuina | Cap de cuina o xef | Segon/a cap de cuina o sous xef | Cuiner/a | Cap de partida | Director/a d'alimentació i begudes (*food and beverage manager*) | Supervisor/a d'oferta gastronòmica | Assessor/a en serveis culinàris | Gestor/a d'empreses de restauració.

QUÈ APRENDRÀS?

- **Habilitats en planificació, organització i gestió d'equips de treball.**
- **Desenvolupament de noves tècniques i receptes que combinen tradició i modernitat.**
- **Gestió responsable d'aliments i reducció del malbaratament per a una cuina sostenible i ètica.**
- **Processos de preelaboració i conservació a la cuina.**
- **Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina.**
- **Processos d'elaboració culinària.**
- **Gestió de la producció a la cuina.**
- **Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària.**

Aprenentatge des de l'entorn professional a l'aula

Escenaris d'aprenentatge com: Projectes, reptes, seminaris, tallers, visites tècniques, conferències monogràfiques, activitats d'iniciativa social, aules professionals, intercanvis amb l'estranger, taules professionals, aprenentatge-servei...

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:

Blanquerna | Ciències de la Salut
UNIVERSITAT RAMON LLULL

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

ASSOCIATION EUROPÉENNE DES ESCOLES
D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME EUROPEAN
ASSOCIATION OF HOTEL AND TOURISM SCHOOLS

El futur a les teves mans

JESUÏTES
educació
Formació Professional



2
Cursos



2000
hores lectives

Amb pràctiques en empreses del sector

HORARI DE MATÍ,
de dilluns a divendres



Tècnic/a Superior
en Direcció de cuina

PER QUÈ ENS HAS DE TRIAR?

Pioners en innovació metodològica

Fomentem les competències clau com la creativitat, el treball en equip, l'autonomia, el lideratge i la responsabilitat, entre d'altres.

International vision

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



Co-funded by
the European Union

Programes TOP UP

Permeten als estudiants que han finalitzat un grau superior d'FP accedir directament a l'últim curs d'un grau universitari a Europa (*Bachelor Degree*), mitjançant la convalidació dels dos anys cursats d'FP superior.

2 + 1.5 = Títol de Grau universitari
anys Grau superior d'FP anys Grau universitari Top Up

45 anys d'experiència en formació professional

La nostra experiència ens permet treballar amb empreses referents en el sector professional.

Escola amb responsabilitat social

Estem compromesos a ensenyar-te a mirar el món des d'una perspectiva conscient i solidària.

Equip docent

Professorat en actiu amb àmplia experiència en el seu entorn professional que comparteixen el seu coneixement a l'aula.

Campus
on s'imparteix

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi

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

Escaneja aquí per a
més informació



#SomTalentFP