

CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL CIUDAD DE LEÓN

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

Título Profesional Básico en Servicios Administrativos
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración
Título Profesional Básico en Peluquería y Estética

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Gestión Administrativa
Actividades Comerciales
Cocina y Gastronomía
Servicios en Restauración
Estética y Belleza
Peluquería y Cosmética Capilar

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

Administración y Finanzas
Asistencia a la Dirección
Gestión de Ventas y Espacios Comerciales
Comercio Internacional
Transporte y Logística
Guía, Información y Asistencias Turísticas
Dirección de Cocina
Dirección de Servicios en Restauración
Estética Integral y Bienestar

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

c/ La Torre, 7 . 24002 León
Tfno.: 987 276 281 . Fax: 987 220 581
correo@cifpciudaddeleon.org//24022250@educa.jcyl.es
www.cifpciudaddeleon.org

CICLOS FORMATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO
Complejo San Cayetano, pabellón Virgen María
Crta. de Carbajal, s/n
987 876 062



dirección ndeco cina

DIRECCIÓN DE COCINA
CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR



¿QUÉ VOY A APRENDER Y HACER?

A 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.

Serás capaz de:

- Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción. Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación. Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias.

AL FINALIZAR MIS ESTUDIOS, ¿QUÉ PUEDO HACER?

Ejerce la actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente.

¿CUÁLES SON LAS SALIDAS PROFESIONALES?

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 o encargado de economato y bodega.

¿CUÁL ES LA DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO?

Dos cursos académicos, el tercer trimestre del 2º curso se realizan prácticas en las empresas.

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS DE ACCESO?

- Puedes acceder directamente cuando tengas alguno de estos títulos o estudios:
 - Título de Bachiller o Segundo de Bachillerato de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.

- Título de Técnico Superior o Especialista.
- Haber superado el curso de Orientación Universitaria (COU) o Preuniversitario.
- Estar en posesión de cualquier Titulación Universitaria o equivalente.

- Mediante una prueba de acceso al ciclo formativo. Para presentarte tienes que tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico relacionado con el ciclo al que quieres acceder. Quienes tengan superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años, están exentos de hacer la prueba.
- Si tienes otros estudios post-obligatorios es conveniente que consultes las posibles convalidaciones existentes.

MÓDULOS PROFESIONALES

1º curso		2º curso	
Módulo profesional	Horas totales / horas semanales	Módulo profesional	Horas totales / horas semanales
Control del aprovisionamiento de materias primas	64 / 2	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	105 / 5
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	192 / 6	Gestión de la producción en cocina	147 / 7
Procesos de elaboración culinaria	352 / 11	Gastronomía y nutrición	63 / 3
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	96 / 3	Gestión administrativa y comercial en restauración	210 / 10
Inglés	160 / 5	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	42 / 2
Formación y orientación laboral	96 / 3	Empresa e iniciativa emprendedora	63 / 3
		Proyecto de dirección de cocina	30 (3º trim.)
		Formación en centros de trabajo	180 (3º trim.)

¿QUÉ PUEDO SEGUIR ESTUDIANDO?

- Cursos de especialización profesional.
- Otro Ciclo de Formación Profesional de grado superior con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos de acuerdo a la normativa vigente.
- Enseñanzas Universitarias con la posibilidad de establecer convalidaciones de acuerdo con la normativa vigente.

PUEDO OBTENER MÁS INFORMACIÓN

www.todofp.es
www.educacyl.es

