



Técnico Superior en Dirección de Cocina

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

Grado en Turismo

Asignatura	Curso	Créditos
Operaciones y procesos de producción	2º	6
Restauración	4º	6
Relaciones públicas	4º	6
Inglés Turístico I	1º	6
Inglés Turístico II	2º	6
Sociología	1º	6
Dirección estratégica	4º	6
Prácticum	4º	12