



ESCUELA SUPERIOR  
DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA  
CAMPUS CÓRDOBA



GRADO SUPERIOR  
DIRECCIÓN  
DE COCINA

## GRADO SUPERIOR

# DIRECCIÓN DE COCINA

**Duración:** 2 cursos académicos/2000 horas

**Modalidad:** FP Dual General y/o intensiva.

**Titulación:** Técnico Superior en Dirección de Cocina

**Modelo organizativo:**

Combina formación en el centro educativo y empresa.

- En modalidad general el alumnado realizará entre 500 y 700 horas por programa en el centro de trabajo.
- En modalidad intensiva se eleva la formación en la empresa desde 700 hasta 1000 horas con contrato laboral.

## OBJETIVOS GENERALES

- **Dirigir y coordinar** procesos de preelaboración, elaboración y presentación culinaria en restauración.
- **Planificar y gestionar** los recursos humanos, materiales y económicos de la cocina.
- **Diseñar ofertas gastronómicas** con criterios de innovación, sostenibilidad y rentabilidad.
- **Aplicar técnicas** de cocina avanzada y pastelería integradas con gestión y liderazgo.



## COMPETENCIAS PROFESIONALES

- **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.





## MÓDULO

# PRIMER CURSO

(32 semanas / 960 horas)

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS/TOTALES
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96 horas
Inglés profesional GS	128 horas
Control del aprovisionamiento de materias primas	64 horas
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	256 horas
Procesos de elaboración culinaria	256 horas
Digitalización sistema productivo GS	32 horas
Sostenibilidad sistema productivo	32 horas
Itinerario Personal para la empleabilidad I	96 horas

## MÓDULO

# SEGUNDO CURSO

(1050 horas)

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS/TOTALES
Gestión de la producción en cocina	175 horas
Gastronomía y nutrición	70 horas
Gestión administrativa y comercial en restauración	175 horas
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	105 horas
Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	245 horas
Proyecto intermodular	70 horas
Itinerario personal para la empleabilidad II	105 horas
Optativa	105 horas



ESCUELA SUPERIOR  
DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA  
CAMPUS CÓRDOBA

*Una escuela  
donde puedes  
empezar desde cero  
y llegar a la alta cocina.*

INFO

+34 669 823 459 - 957 183 788  
info@eshesp.com  
eshesp.com





ESCUELA SUPERIOR  
DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA  
CAMPUS CÓRDOBA

+34 669 823 459 - 957 183 788

[info@eshesp.com](mailto:info@eshesp.com)

[eshesp.com](http://eshesp.com)

