

SUPLEMENTO EUROPASS AL TÍTULO

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO

Técnico Superior en Dirección de Cocina

DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

La Competencia General adquirida en este título es:

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

En este marco, cada **MÓDULO PROFESIONAL** incluye los siguientes **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** adquiridos por el titular.

“Control del aprovisionamiento de materias primas”

El titular:

- Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.
- Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.
- Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.
- Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.

“Procesos de preelaboración y conservación en cocina”

El titular:

- Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.
- Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.
- Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características
- Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.

“Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina”

El titular:

- Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.
- Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.
- Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.

“Procesos de elaboración culinaria”

El titular:

- Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden obtener
- Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.
- Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.
- Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.
- Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

“Gestión de la producción en cocina”

El titular:

- Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.

- Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.
- Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.
- Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.
- Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.

“Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias”

El titular:

- Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.
- Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.
- Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.
- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.
- Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

“Gastronomía y nutrición”

El titular:

- Identifica tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.
- Reconoce la gastronomía española e internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.
- Identifica las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.
- Aplica principios básicos de dietética en establecimientos de restauración, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades del cliente

“Gestión administrativa y comercial en restauración”

El titular:

- Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.
- Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la documentación y la información en ella reflejada.
- Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.
- Evalúa los diferentes tipos de empresas de restauración analizando su posicionamiento en el mercado.
- Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.
- Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran

“Recursos humanos y dirección de equipos en restauración”

El titular:

- Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, estableciendo las características de los distintos perfiles profesionales
- Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.
- Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.
- Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.
- Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

“Inglés”

El titular:

- Reconoce información profesional y cotidiana contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.
- Interpreta información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

- Emite mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.
- Elabora documentos e informes propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del mismo.
- Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

“Proyecto de dirección de cocina”

El titular:

- Identifica necesidades del sector de la restauración, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.
- Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.
- Planifica la implementación o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.
- Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.

“Formación y orientación laboral”

El titular:

- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
- Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.
- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.
- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.
- Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico superior en Dirección de Cocina.

“Empresa e iniciativa emprendedora”

El titular:

- Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.
- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.
- Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas
- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

“Formación en centros de trabajo”

El titular:

- Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la prestación de servicios.
- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.
- Controla el aprovisionamiento de mercancías en empresas de restauración, reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan.
- Realiza procesos de elaboración culinaria y/o de pastelería/repostería interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos propios de la producción y/o el servicio en cocina.
- Participa en la organización y el control de la producción y el servicio en cocina y/o en pastelería/repostería reconociendo todos los elementos y variables que los caracterizan en la empresa.
- Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

EMPLEOS QUE SE PUEDEN DESEMPEÑAR CON ESTE TÍTULO

El Técnico Superior en Dirección de Cocina ejerce su 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. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- 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.
- Encargado de economato y bodega.

EXPEDICIÓN, ACREDITACIÓN Y NIVEL DEL TÍTULO

Organismo que expide el título en nombre del Rey: Ministerio de Educación o las comunidades autónomas en el ámbito de sus competencias propias. El título tiene efectos académicos y profesionales con validez en todo el Estado.

Duración oficial del título: 2000 horas.

Nivel del título (nacional o internacional).

- NACIONAL: Educación superior no universitaria.
- INTERNACIONAL:
 - Nivel 5b de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE5b).
 - Nivel 5 del Marco Europeo de las Cualificaciones (EQF5).

Requisitos de acceso: Título de Bachiller o Certificado de haber superado la prueba de acceso correspondiente.

Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación: Se podrá acceder a cualquier estudio universitario.

Base Legal. Normativa por la que se establece el título:

Enseñanzas mínimas establecidas por el Estado: Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas; corrección de erratas publicadas en el B.O.E. número 154, del 21 de agosto de 2010.

- Nota explicativa: Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna.

FORMACIÓN DEL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDO

MÓDULOS PROFESIONALES DEL REAL DECRETO DEL TÍTULO	CRÉDITOS ECTS
Control del aprovisionamiento de materias primas.	3
Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	16
Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	12
Procesos de elaboración culinaria.	16
Gestión de la producción en cocina.	15
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	5
Gastronomía y nutrición.	3
Gestión administrativa y comercial en restauración.	4
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	3
Inglés.	7
Proyecto de dirección de cocina.	5
Formación y orientación laboral.	5
Empresa e iniciativa emprendedora.	4
Formación en Centros de Trabajo	22
	TOTAL CRÉDITOS
	120
DURACIÓN OFICIAL DEL TÍTULO (HORAS)	2000

* Las enseñanzas mínimas del título reflejadas en la tabla anterior, 55%, son de carácter oficial y con validez en todo el territorio nacional. El 45% restante pertenece a cada Comunidad Autónoma y se podrá reflejar en el **Anexo I** de este suplemento.

INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA EDUCATIVO

