CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy

THROUGH EXPERIENCES

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS	ECTS
MP01 Control de abastecimiento de materias primas	66	3
MP02 Procesos de preelaboración y conservación a la cocina	231	16
MP03 Elaboraciones de pastelería y repostería a la cocina	99	12
MP04 Procesos de elaboración culinaria	264	16
MP05 Gestión de la producción a la cocina	132	15
MP06 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	66	15
MP07 Gastronomía y nutrición	66	3
MP08 Gestión administrativa y comercial en la restauración	99	4
MP09 Recursos humanos y dirección de equipos en la restauración	66	3
MP10 Anglès	132	7
MP11 Formación y orientación laboral	66	5
MP12 Empresa e iniciativa emprendedora	66	4
MP13 Proyecto de dirección de cocina	264	5
MP14 Formación en centros de trabajo	416	22

MP01 Control de abastecimiento de materias primas

Horas: 66

ECTS: 3

Selecciona materias primas identificando las calidades organolépticas y sus aplicaciones.

Aplica la metodología de la cata de alimentos en la selección de las materias primas reconociendo y valorando las características organolépticas.

Reconoce los atributos sensoriales de los productos probados describiendo las características sensoriales.

Clasifica los productos probados valorando la adecuación a los objetivos propuestos y a la oferta gastronómica del establecimiento.

Recibe materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

Almacena materias primas y otros suministros en la restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.

Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entrada y de salida de los géneros.

UF 1: materias primas en la restauración.

UF 2: cata de alimentos.

UF 3: gestión de almacén y bodega.

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

MP02 Procesos de preelaboración y conservación a la cocina

Horas: 231

ECTS: 16

Prepara las zonas de producción reconociendo las características de las instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.

Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas, semi elaboraciones y elaboraciones culinarias, relacionándolos con sus características y las necesidades de conservación.

Regenera materias primas, semi elaboraciones y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas en función de sus características.

Planifica los procesos de preelaboración de materias primas a la cocina caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionamiento necesarias en función de su uso.

Supervisa los procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de géneros crudos, semielaborados, y elaborados, controlando los resultados intermedios y finales que se derivan.

UF 1: instalaciones y equipos de producción a la cocina.

UF 2: sistemas y métodos de conservación de géneros culinarios.

UF 3: regeneración de productos culinarios.

UF 4: procesos de preelaboración de géneros culinarios.

MP03 Elaboraciones de pastelería y repostería a la cocina

Horas: 99

ECTS: 12

Planifica la preparación de las zonas de producción de postres reconociendo las características de instalaciones y equipos, y las necesidades de aprovisionamiento interno y de personal.

Supervisa los procesos de producción de postres controlando los resultados intermedios y finales que se derivan.

Realiza masas, pastas, bases y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Realiza elaboraciones complementarias de aplicaciones múltiples, reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Elabora postres de cocina haciendo la secuencia de las fases y aplicando los procedimientos establecidos.

Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto acabado.

UF 1: instalaciones y organización del área productiva de postres y repostería.

UF 2: técnicas y elaboraciones básicas en pastelería y repostería.

UF 3: postres de cocina.

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

MP04 Procesos de elaboración culinaria

Horas: 264

ECTS: 16

Organiza los procesos de elaboración culinaria caracterizando las fases y relacionándolas con las características de los productos a obtener.

Desarrolla el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias de aplicaciones múltiples considerando las ofertas gastronómicas o los planes de trabajo determinados.

Ejecuta las diferentes técnicas de cocción relacionando las transformaciones fisicoquímicas que se producen en los alimentos con las características del producto acabado.

Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.

Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria que acompañan.

Realiza elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor reconociendo las técnicas asociadas.

Interpreta elaboraciones culinarias otros autores ensayando modificaciones e identificando alternativas.

Supervisa y desarrolla el servicio a la cocina valorando las implicaciones en la calidad de este servicio.

Evalúa la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una demanda potencial, realizando las adaptaciones oportunas.

UF 1: organización de los procesos de elaboración culinaria.

UF 2: las técnicas de cocción.

UF 3: elaboración y presentación de productos culinarios.

UF 4: elaboraciones de cocina creativa y de autor.

UF 5: supervisión y control del servicio a la cocina.

MP05 Gestión de la producción a la cocina

Horas: 132

ECTS: 15

Reconoce sistemas de producción culinaria identificando las características y las especificidades.

Asesora en el diseño de espacios y equipos caracterizando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias correspondientes a cada sistema productivo.

Programa actividades para la producción y el servicio a la cocina determinante y planificando los recursos materiales y humanos, y su coordinación.

Supervisa los procesos de producción y/o servicio a la cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.

Controla consumos analizando la documentación e información necesaria para cumplir con los presupuestos establecidos.

Supervisa la coordinación del servicio a la cocina con el comedor caracterizando las estructuras organizativas de la sala.

UF 1: sistemas de producción culinaria y diseño de instalaciones.

UF 2: sistematización y control de los procesos de producción a la cocina.

UF 3: coordinación del servicio de cocina con el servicio de restaurante.

MP06 Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias

Horas: 66

ECTS: 15

Supervisa la limpieza y la desinfección del utillaje, de los equipos y de las instalaciones valorando la 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.

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.

Controla la gestión ambiental a los establecimientos de restauración reconociendo los beneficios, así como sus implicaciones en el ámbito sanitario.

UF 1: prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol.

UF 2: gestión de la calidad turística y ambiental.

MP07 Gastronomía y nutrición

Horas: 66

ECTS: 3

Identifica tendencias gastronómicas analizando los principios y las 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 las 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 de los clientes.

UF 1: gastronomía.

UF 2: dietética y nutrición

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

MP08 Gestión administrativa y comercial en la restauración

Horas: 99

ECTS: 4

Establece estructuras organizativas en la restauración caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.

Evalúa los diferentes tipos de empresas del subsector de la restauración analizando las variables de posicionamiento y de resultados en el mercado.

Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración caracterizando los elementos, estrategias y acciones que lo conforman.

Controla la gestión administrativa en áreas de restauración analizando la documentación y la información que esta contiene.

Controla la gestión de costes y presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, de gastos y de ingresos.

Diseña ofertas gastronómicas caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.

UF 1: comercialización en empresas de restauración.

UF 2: gestión de costes y diseño de ofertas gastronómicas

MP09 Recursos humanos y dirección de equipos en la restauración

Horas: 66

ECTS: 3

Determina los puestos de trabajo del área de restauración caracterizando los diferentes 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 o área de restauración.

Integra el personal de la empresa o del área de restauración adaptando los modelos actuales de organización de recursos humanos.

Dirige equipos aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.

UF 1: recursos humanos en la restauración.

UF 2: dirección de equipos en la restauración.

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

MP10 Anglès

Horas: 132

ECTS: 7

Reconoce información profesional y cotidiana del sector de la hostelería 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 del sector de la hostelería contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva el contenido.

Emite mensajes orales claros y muy estructurados habituales en el sector de la hotelería, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.

Elabora documentos e informes propios del ámbito profesional del sector de la hotelería o de la vida cotidiana, utilizando los registros adecuados a cada situación.

Aplica actitudes y comportamientos profesionales del sector de la hotelería en situaciones de comunicación, siguiendo las convenciones internacionales.

UF 1: inglés técnico

MP11 Formación y orientación laboral

Horas: 66

ECTS: 5

Selecciona oportunidades de ocupación, 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 la eficacia y eficiencia para lograr 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 diferentes contingencias cubiertas, identificando las diferentes clases de prestaciones.

Evalúa los riesgos derivados de la actividad profesional, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en el 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 medidas de prevención y protección individual y colectiva, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico o técnica superior en dirección de cocina.

UF 1: incorporación al trabajo.

UF 2: prevención de riesgos laborales.

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

MP12 Empresa e iniciativa emprendedora

Horas: 66

ECTS: 4

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 microempresa, valorando el impacto sobre el en torno a actuación e incorporando valores éticos.

Realiza actividades para la constitución y puesta en marcha de una microempresa del sector de la restauración, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Realiza actividades de gestión administrativa y financiera de una microempresa del sector de la restauración, identificando las obligaciones contables y fiscales principales y conociendo la documentación.

UF 1: empresa e iniciativa emprendedora

MP13 Proyecto de dirección de cocina

Horas: 264

ECTS: 5

Identifica necesidades del sector productivo relacionándolas con proyectos tipos 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 y los instrumentos empleados.

UF 1: proyecto de dirección de cocina

CATÁLOGO DE FORMACIONES DE CICLOS DE GRADO SUPERIOR DE HOSTELERÍA

MP14 Formación en centros de trabajo

Horas: 416

ECTS: 22

Identifica la estructura, la organización y las condiciones de trabajo de la empresa, centro o servicio, relacionándolas con las actividades que realiza.

Desarrolla actitudes éticas y laborales propias de la actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y los procedimientos establecidos por el centro de trabajo.

Realiza las actividades formativas de referencia siguiendo los protocolos establecidos por el centro de trabajo.

UF 1: proyecto de dirección de cocina