

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

TÈCNIC SUPERIOR EN
DIRECCIÓ DE CUINA



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy

**THROUGH
EXPERIENCES**

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ DE CUINA

MÒDUL PROFESSIONAL	HORES	ECTS
MP01 Control de proveïment de matèries primeres	66	3
MP02 Processos de preelaboració i conservació a la cuina	231	16
MP03 Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina	99	12
MP04 Processos d'elaboració culinària	264	16
MP05 Gestió de la producció a la cuina	132	15
MP06 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	66	15
MP07 Gastronomia i nutrició	66	3
MP08 Gestió administrativa i comercial en la restauració	99	4
MP09 Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	66	3
MP10 Anglès	132	7
MP11 Formació i orientació laboral	66	5
MP12 Empresa i iniciativa emprenedora	66	4
MP13 Projecte de direcció de cuina	264	5
MP14 Formació en centres de treball	416	22

MP01 Control de proveïment de matèries primeres

Hores: 66

ECTS: 3

Selecciona matèries primeres identificant-ne les qualitats organolèptiques i les seves aplicacions.

Aplica la metodologia del tast d'aliments en la selecció de les matèries primeres reconeixent-ne i valorant-ne les característiques organolèptiques.

Reconeix els atributs sensorials dels productes tastats descrivint-ne les característiques sensorials.

Classifica els productes tastats valorant-ne l'adequació als objectius proposats i a l'oferta gastronòmica de l'establiment.

Rep matèries primeres verificant el compliment dels protocols de qualitat i seguretat alimentària.

Emmagatzema matèries primeres i altres subministraments en la restauració identificant les necessitats de conservació i ubicació.

Controla consums i existències registrant els moviments d'entrada i de sortida dels gèneres.

UF 1: matèries primeres en la restauració.

UF 2: tast d'aliments.

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

UF 3: gestió de magatzem i celler.

MP02 Processos de preelaboració i conservació a la cuina

Hores: 231

ECTS: 16

Prepara les zones de producció reconeixent les característiques de les instal·lacions, equips i processos d'aprovisionament intern.

Determina sistemes i mètodes d'envasament i conservació de matèries primeres, semielaboracions i elaboracions culinàries, relacionant-los amb les seves característiques i les necessitats de conservació.

Regenera matèries primeres, semielaboracions i elaboracions culinàries aplicant-hi les tècniques en funció de les seves característiques.

Planifica els processos de preelaboració de matèries primeres a la cuina caracteritzant les tècniques de neteja, tall i/o racionament necessàries en funció del seu ús.

Supervisa els processos de manipulació, conservació, envasament i regeneració de gèneres crus, semielaborats, i elaborats, controlant els resultats intermedis i finals que se'n deriven.

UF 1: instal·lacions i equips de producció a la cuina.

UF 2: sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinàries.

UF 3: regeneració de productes culinàries.

UF 4: processos de preelaboració de gèneres culinàries.

MP03 Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina

Hores: 99

ECTS: 12

Planifica la preparació de les zones de producció de postres reconeixent les característiques d'instal·lacions i equips, i les necessitats d'aprovisionament intern i de personal.

Supervisa els processos de producció de postres controlant els resultats intermedis i finals que se'n deriven.

Realitza masses, pastes, bases i altres elaboracions bàsiques reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Realitza elaboracions complementàries d'aplicacions múltiples, reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Elabora postres de cuina fent la seqüència de les fases i aplicant els procediments establerts.

Presenta postres relacionant els criteris estètics amb les característiques del producte acabat.

UF 1: instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria.

UF 2: tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria.

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

UF 3: postres de cuina.

MP04 Processos d'elaboració culinària

Hores: 264

ECTS: 16

Organitza els processos d'elaboració culinària caracteritzant-ne les fases i relacionant-les amb les característiques dels productes a obtenir.

Desenvolupa el procés d'aprovisionament intern de gèneres i elaboracions culinàries d'aplicacions múltiples considerant les ofertes gastronòmiques o els plans de treball determinats.

Executa les diferents tècniques de cocció relacionant les transformacions fisicoquímiques que es produeixen en els aliments amb les característiques del producte acabat.

Elabora productes culinàries bàsics aplicant les diferents tècniques associades.

Realitza acabats i presentacions relacionant les seves característiques amb l'elaboració culinària que acompanyen.

Realitza elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor reconeixent-ne les tècniques associades.

Interpreta elaboracions culinàries d'altres autors assajant-ne modificacions i identificant alternatives.

Supervisa i desenvolupa el servei a la cuina valorant-ne les implicacions en la qualitat d'aquest servei.

Avalua la informació que es genera en termes de gustos, expectatives o necessitats d'una demanda potencial, realitzant les adaptacions oportunes.

UF 1: organització dels processos d'elaboració culinària.

UF 2: les tècniques de cocció.

UF 3: elaboració i presentació de productes culinàries.

UF 4: elaboracions de cuina creativa i d'autor.

UF 5: supervisió i control del servei a la cuina.

MP05 Gestió de la producció a la cuina

Hores: 132

ECTS: 15

Reconeix sistemes de producció culinària identificant-ne les característiques i les especificitats.

Assessora en el disseny d'espais i equipaments caracteritzant les infraestructures mobiliàries i immobiliàries corresponents a cada sistema productiu.

Programa activitats per a la producció i el servei a la cuina determinant i planificant els recursos materials i humans, i la seva coordinació.

Supervisa els processos de producció i/o servei a la cuina controlant tots els elements i variables que els caracteritzen.

Controla consums analitzant la documentació i informació necessària per complir amb els pressupostos establerts.

Supervisa la coordinació del servei a la cuina amb el menjador caracteritzant les estructures organitzatives de la sala.

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

UF 1: sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions.

UF 2: sistematització i control dels processos de producció a la cuina.

UF 3: coordinació del servei de cuina amb el servei de restaurant.

MP06 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries

Hores: 66

ECTS: 15

Supervisa la neteja i la desinfecció de l'utilatge, dels equips i de les instal·lacions valorant-ne la repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes.

Verifica les bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

Aplica els sistemes d'autocontrol basats en l'APPCC i de control de la traçabilitat justificant-ne els principis associats.

Identifica els sistemes de gestió de la qualitat caracteritzant els passos per al seu disseny i implementació.

Controla l'aplicació de les normes de qualitat caracteritzant els mètodes i eines de mesurament.

Controla la gestió ambiental als establiments de restauració reconeixent-ne els beneficis, així com les seves implicacions en l'àmbit sanitari.

UF 1: pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol.

UF 2: gestió de la qualitat turística i ambiental.

MP07 Gastronomia i nutrició

Hores: 66

ECTS: 3

Identifica tendències gastronòmiques analitzant-ne els principis i les característiques.

Reconeix la gastronomia espanyola i internacional identificant els productes, elaboracions i tradicions i/o costums més representatius.

Identifica les propietats nutricionals dels aliments analitzant-ne les funcions en l'alimentació.

Aplica principis bàsics de dietètica en establiments de restauració relacionant les propietats dietètiques i nutricionals dels aliments amb les necessitats dels clients.

UF 1: gastronomia.

UF 2: dietètica i nutrició

MP08 Gestió administrativa i comercial en la restauració

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

Hores: 99

ECTS: 4

Estableix estructures organitzatives en la restauració caracteritzant els diferents models organitzatius i els objectius de l'empresa.

Avalua els diferents tipus d'empreses del subsector de la restauració analitzant-ne les variables de posicionament i de resultats en el mercat.

Elabora el pla de comercialització propi de les empreses de restauració caracteritzant els elements, estratègies i accions que el conformen.

Controla la gestió administrativa en àrees de restauració analitzant la documentació i la informació que aquesta conté.

Controla la gestió de costos i pressupostos de les àrees de producció, reconeixent i determinant l'estructura dels nivells d'aprovisionament, de despeses i d'ingressos.

Dissenya ofertes gastronòmiques caracteritzant i seleccionant els elements i les variables que les configuren.

UF 1: comercialització en empreses de restauració.

UF 2: gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques

MP09 Recursos humans i direcció d'equips en la restauració

Hores: 66

ECTS: 3

Determina els llocs de treball de l'àrea de restauració caracteritzant-ne els diferents perfils professionals.

Planifica els recursos humans aplicant els sistemes d'organització del personal dependent.

Col·labora en la selecció de personal tenint en compte les previsions i necessitats de l'empresa o àrea de restauració.

Integra el personal de l'empresa o de l'àrea de restauració adaptant els models actuals d'organització de recursos humans.

Dirigeix equips aplicant les tècniques de gestió de recursos humans per a la consecució dels objectius.

UF 1: recursos humans en la restauració.

UF 2: direcció d'equips en la restauració.

MP10 Anglès

Hores: 132

ECTS: 7

Reconeix informació professional i quotidiana del sector de l'hoteleria continguda en tot tipus de discursos orals emesos per qualsevol mitjà de comunicació en llengua estàndard, interpretant amb precisió el contingut del missatge.

Interpreta informació professional del sector de l'hoteleria continguda en textos escrits complexos, analitzant-ne de forma comprensiva el contingut.

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

Emet missatges orals clars i ben estructurats habituals en el sector de l'hoteleria, analitzant el contingut de la situació i adaptant-se al registre lingüístic de l'interlocutor.

Elabora documents i informes propis de l'àmbit professional del sector de l'hoteleria o de la vida quotidiana, utilitzant els registres adequats a cada situació.

Aplica actituds i comportaments professionals del sector de l'hoteleria en situacions de comunicació, seguint les convencions internacionals.

UF 1: anglès tècnic

MP11 Formació i orientació laboral

Hores: 66

ECTS: 5

Selecciona oportunitats d'ocupació, identificant les diferents possibilitats d'inserció i les alternatives d'aprenentatge al llarg de la vida.

Aplica les estratègies del treball en equip, valorant-ne l'eficàcia i eficiència per assolir els objectius de l'organització.

Exerceix els drets i compleix les obligacions que es deriven de les relacions laborals, reconeixent-les en els diferents contractes de treball.

Determina l'acció protectora del sistema de la Seguretat Social davant de les diferents contingències cobertes, identificant les diferents classes de prestacions.

Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Participa en l'elaboració d'un pla de prevenció de riscos en una petita empresa, identificant les responsabilitats de tots els agents implicats.

Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral del tècnic o tècnica superior en direcció de cuina.

UF 1: incorporació al treball.

UF 2: prevenció de riscos laborals.

MP12 Empresa i iniciativa emprendedora

Hores: 66

ECTS: 4

Reconeix les capacitats associades a la iniciativa emprendedora, analitzant els requeriments derivats dels llocs de treball i de les activitats empresarials.

CATÀLEG DE FORMACIONS DE CICLES DE GRAU SUPERIOR D'HOTELERIA

Defineix l'oportunitat de creació d'una microempresa, valorant l'impacte sobre l'entorn d'actuació i incorporant valors ètics.

Realitza activitats per a la constitució i posada en marxa d'una microempresa del sector de la restauració, seleccionant la forma jurídica i identificant-ne les obligacions legals associades.

Realitza activitats de gestió administrativa i financera d'una microempresa del sector de la restauració, identificant-ne les obligacions comptables i fiscals principals i coneixent-ne la documentació.

UF 1: empresa i iniciativa emprenedora

MP13 Projecte de direcció de cuina

Hores: 264

ECTS: 5

Identifica necessitats del sector productiu relacionant-les amb projectes tipus que les puguin satisfer.

Dissenya projectes relacionats amb les competències expressades en el títol, incloent-hi i desenvolupant-hi les fases que el componen.

Planifica la implementació o execució del projecte, determinant el pla d'intervenció i la documentació associada.

Defineix els procediments per al seguiment i control en l'execució del projecte, justificant la selecció de variables i els instruments emprats.

UF 1: projecte de direcció de cuina

MP14 Formació en centres de treball

Hores: 416

ECTS: 22

Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o servei, relacionant-les amb les activitats que realitza.

Desenvolupa actituds ètiques i laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de treball i els procediments establerts pel centre de treball.

Realitza les activitats formatives de referència seguint els protocols establerts pel centre de treball.

UF 1: projecte de direcció de cuina