

Más información:  
[www.fp.larioja.org](http://www.fp.larioja.org)

# Formación profesional

*Prepárate  
para el empleo*



## Hostelería y turismo

**CIPFP Camino de Santiago**  
Santo Domingo de la Calzada

▼ **Técnico Superior  
en Dirección  
de Cocina**



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"



Duración del estudio:  
**2.000 horas**

### ¿Qué voy a aprender y hacer?

- 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.
- Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

### Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ 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..

### ¿Cuáles son las salidas profesionales?

Este profesional 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.

### Más información:

<http://todofp.es/que-como-y-donde-estudiar.html>

<http://www.larioja.org/educacion/es/destacados-nivel-2/formacion-profesional>