

Grado Superior  
**DIRECCIÓN DE COCINA**

+AHORA

**qurtuba** ACADEMY

PACO MORALES 



DESDE EL SUR,  
TE MOSTRAMOS / ENSEÑAMOS / EDUCAMOS  
TU NORTE

# Grado Superior DIRECCIÓN DE COCINA

qurtuba ACADEMY   
PACO MORALES 

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

**Modalidad:** FP Dual Intensiva

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

**Modelo organizativo:**

**1º curso:** 3 días en Qurtuba + 2 días en empresa (alternancia semanal con GM)

**2º curso:** Fuerte presencia en empresa, módulos con alta carga dual práctica

## 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

- ▶ **Gestionar** aprovisionamiento, producción y servicio culinario de forma integral.
- ▶ **Controlar** procesos de elaboración en cocina moderna y de autor.
- ▶ **Supervisar** la higiene alimentaria, la seguridad y la normativa de prevención de riesgos.
- ▶ **Liderar** equipos de cocina, organizar turnos y planificar tareas.
- ▶ **Aplicar** herramientas de comunicación profesional e inglés técnico.
- ▶ **Recibir** formación básica en PRL integrada en los módulos de IPE I y Gestión de la Calidad e Higiene.
- ▶ Ha adquirido competencias de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales (PRL) a través de los módulos Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria e Itinerario Personal para la Empleabilidad I (IPE I), conforme a la normativa vigente y con validez para el desempeño en entornos reales de trabajo.



# Módulo

## PRIMER CURSO

(32 semanas / 960 horas)

qurtuba ACADEMY   
PACO MORALES 

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS / TOTALES	% EN EMPRESA
Inglés Profesional	128 horas	0 %
Control de aprovisionamiento de materias primas	64 horas	40 %
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	256 horas	50 %
Procesos de elaboración culinaria	256 horas	50 %
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96 horas	0 %
Digitalización aplicada al sistema productivo	32 horas	0 %
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	32 horas	0 %
Itinerario Personal para la empleabilidad I	96 horas	0 %

# Módulo

## SEGUNDO CURSO

(1050 horas)

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS / TOTALES	% EN EMPRESA
Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	245 horas	40 %
Gestión de la producción en cocina	175 horas	50 %
Gastronomía y Nutrición	70 horas	0 %
Gestión administrativa y comercial en restauración	175 horas	30 %
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	105 horas	30 %
Proyecto Intermodular de dirección de cocina	70 horas	0 %
Itinerario personal para la empleabilidad II	105 horas	0 %
Optativa	105 horas	0 %

qurtuba ACADEMY   
PACO MORALES 

DESDE EL SUR,  
TE MOSTRAMOS /  
ENSEÑAMOS /  
EDUCAMOS /  
TU NORTE.

INFO

info@qurtubaacademypm.com  
690 165 456





qurtuba ACADEMY   
PACO MORALES 

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

690 165 456

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

