

Descripció

Aquests estudis postobligatoris capaciten per dirigir i organitzar la producció i el servei en cuina, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, producció i servei, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

Tenen una durada de 2.000 hores distribuïdes en dos cursos acadèmics.

Continguts

- Control de proveïment de matèries primeres
- Processos de preelaboració i conservació en cuina
- Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina
- Processos d'elaboració culinària
- Gestió de la producció en cuina
- Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària
- Gastronomia i nutrició
- Gestió administrativa i comercial en restauració
- Recursos humans i direcció d'equips en restauració
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Mòdul professional optatiu
- Projecte intermodular
- Formació en empresa. Pràctiques en empreses locals i/o internacionals.

Accés

Tenen **accés** al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

Tenir un d'aquests títols:

- Batxillerat.
- Batxillerat LOGSE.
- BUP.
- Tècnic/a superior de formació professional o grau universitari o equivalent.
- Tècnic/a especialista, tècnic/a superior o equivalent.
- Tècnic/a de grau mitjà de formació professional o títol de tècnic/a o tècnic/a d'arts plàstiques i disseny.

O bé, haver superat:

- Una oferta formativa de certificat professional inclosa en el cicle.
- Un curs de formació específic per a l'accés als cicles de grau superior.
- Una prova d'accés.
- El segon curs de qualsevol modalitat de batxillerat experimental.
- El COU o un curs preuniversitari.
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per tenir 40 anys o més i acreditar experiència laboral o professional.

Tràmits

Per cursar el cicle cal formalitzar la preinscripció en línia.

Quan el nombre de sol·licituds és superior a l'oferta, les peticions s'ordenen, dins de cada via d'accés i d'acord amb les prioritats que pertorqui, segons la qualificació mitjana dels estudis o la qualificació de la prova que permet l'accés al cicle.

Els **importos de la matrícula** per als centres dependents del Departament d'Educació i Formació Professional són:

- per curs: 360 €
- per unitat formativa: 25 €
- per mòdul de formació en centres de treball (FCT): 25 €
- Consulteu al nostre web www.ehtg.cat els importos pels materials i activitats dels mòduls formatius.

Consulteu els supòsits d'exempcions i bonificacions generals i específiques a l'apartat de [preus públics del Departament d'Educació i Formació Professional](#).

Continuïtat

Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic superior o tècnica superior, que permet accedir a qualsevol estudi universitari oficial de grau. Les persones que s'han graduat en un cicle formatiu de grau superior poden obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS.

Per a més informació, consulteu el Canal Universitats

Sortides professionals

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:

- Director/a d'aliments i begudes
- Director/a de cuina
- Cap de producció a la cuina
- Cap de cuina
- Segon cap de cuina
- Cap de serveis d'àpats (*càtering*)
- Cap de partida
- Encarregat/ada d'economat i bodega.

Normativa

- Decret 50/2014, de 8 d'abril, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de direcció de cuina (DOGC núm. 6601, de 10.4.2014)
- Reial decret 688/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de tècnic superior en Direcció de Serveis de Restauració i se'n fixen els ensenyaments mínims (BOE núm. 143, de 12.6.2010)