



COLEGIOS

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

Ciclo Formativo

TÉCNICO SUPERIOR  
EN DIRECCIÓN DE COCINA

Grado Superior / 2000 horas



COLEGIOS



GSD Buitrago

Avda. de Madrid, 16.

28730 Buitrago del Lozoya (Madrid)

Tel. 91 868 02 00 / 91 868 01 50

Los Ciclos Formativos de Grado Superior que GSD imparte desde el curso pasado de acuerdo con nuestro proyecto de FP Dual, aprobado por la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, nos distingue de otras ofertas educativas. El Plan Formativo generado por docentes altamente cualificados incluye tanto la formación en el aula como el aprendizaje en empresas. La evaluación y titulación siempre es responsabilidad de los docentes quienes siguen un plan tutorial con atención continua, tanto en las aulas como en las empresas. A lo largo de los dos años de duración de la FP Dual, los estudiantes permanecen en el centro educativo el sesenta por ciento del tiempo y en las empresas el cuarenta por ciento restante.

## PLAN DE FORMACIÓN. Módulos.

1°

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Formación y orientación laboral.
- Gastronomía y nutrición.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

2°

- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Gestión de la producción en cocina.
- Inglés.
- Proyecto de dirección de cocina.
- Formación en centros de trabajo.

## OFERTA EDUCATIVA DIFERENCIAL

- Proyecto Erasmus +. Programas de Movilidad Europea.
- Inglés (Auxiliares de conversación nativos).
- Residencia de estudiantes.
- Rutas desde Madrid, Alcalá de Henares y Sierra Norte.
- Bolsa de trabajo.
- Red Empleo GSD es también una agencia de colocación, autorizada por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

## SALIDAS PROFESIONALES

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.

## MODO DE ACCESO

- Bachillerato o equivalente.
- Técnico superior o equivalente.
- Prueba de acceso.

## ACCESO A OTROS ESTUDIOS SUPERIORES

- A todas las enseñanzas universitarias oficiales de Grado.
- Tendrán acceso preferente a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado comprendidas en las ramas de conocimiento correspondientes a Ciencias Sociales y Jurídicas.
- A efectos de reconocimiento de créditos entre este título y las enseñanzas universitarias de grado, se han asignado 120 créditos ECTS (Sistema Europeo de Transferencia de Créditos) distribuidos entre los módulos profesionales de este ciclo formativo.