

Competencia general

Dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
- Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
- Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
- Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
- Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Diseñar ofertas gastronómicas.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- Organizar procesos de producción culinaria.
- Administrar unidades de producción culinaria.
- Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
- Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
- Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Control de aprovisionamiento de materias primas	3	Inglés	7
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	8	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	6
Procesos de elaboración culinaria	10	Gestión de la producción en cocina	4
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	3	Gestión administrativa y comercial en restauración	5
Gastronomía y nutrición	3	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	3
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de dirección de cocina	1
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Director/a de alimentos y bebidas.
- Director/a de cocina.
- Jefe/a de producción en cocina.
- Jefe/a de cocina.
- Segundo/a Jefe/a de cocina.
- Jefe/a de operaciones de catering.
- Jefe/a de partida.
- Cocinero/a.
- Encargado/a de economato y bodega.