

CFGS (doble titulación)

Dirección de Cocina y Dirección de Servicios de Restauración

Esta doble titulación ofrece un plan de estudios completo con el fin de conocer el funcionamiento de la cocina y el servicio de un departamento o establecimiento de restauración. Promueve el desarrollo profesional desde los fogones y la sala hasta la supervisión y gestión de equipos así como organizaciones de la hostelería.

ACCESO

Bachillerato o equivalentes
Título de Grado Medio de la misma Familia Profesional

DURACIÓN

3 años

TITULACIONES

- Técnico Superior en Dirección de Cocina
- Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Titulaciones oficiales expedidas por el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya según resolución de 30 de noviembre de 2011 de la Dirección General d'Ensenyaments Professionals, Artístics i Especialitzats, que nos autoriza a impartir conjuntamente estos dos ciclos formativos en tres años.

- Diploma de Sommelier (Nivel 1)

Titulación propia de ESHOB y con extensión universitaria por la Universidad Abat Oliba CEU. Cuenta con el reconocimiento de la ACS (Asociación Catalana de Sommelier) y la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Somelleres). Para la obtención del diploma, es necesario cursar un segundo año en esta especialidad.

SALIDAS PROFESIONALES

Director de alimentos y bebidas
Director de producción
Director de restauración o banquetes
Jefe de operaciones en catering
Jefe de compras
Jefe de cocina
Jefe de partida
Jefe de sala
Responsable de bar/cafetería
Responsable de economato y bodega

PLAN DE ESTUDIO

Primer Curso

Proceso de pre elaboración y conservación en cocina
Elaboraciones de pastelería y repostería
Procesos de elaboración culinaria I
Gestión de la calidad, seguridad e higiene alimentaria
Gastronomía y nutrición
Procesos de servicio en bar-cafetería
Sumillería I
Informática I
Inglés I
FOL (Formación y Orientación Laboral)

Segundo Curso

Control de materias primas I
Procesos de elaboración culinaria II
Gestión de la producción en cocina I
Procesos de servicio en restaurante
Planificación y dirección de servicios y eventos en la restauración
Sumillería II
Coctelería
Informática II
Inglés II
Francés I
FCT (Formación en Centros de Trabajo)

Tercer Curso

Control de materias primas II
Gestión de la producción II
Gestión administrativa y comercial
Recursos humanos y dirección de equipos en la restauración
Empresa e iniciativa emprendedora
Sumillería III (Nivel I del Diploma de Sommelier)
Planificación y dirección de servicios y eventos en la restauración II
Informática de gestión III
Inglés III
Francés II
Proyecto final: Plan de Empresa de restauración
FCT (Formación en Centros de Trabajo)