GRADO SUPERIOR

DIRECCIÓN DE COCINA

Barcelona Formación

info@barcelonaformacion.com
https://www.barcelonaformacion.com
Ronda de la Universitat, 33. CP 08007. Barcelona

PREPARACIÓN PRUEBAS LIBRES SEGÚN RD 1147/2011

GS DIRECCIÓN DE COCINA

Si tu propósito es trabajar en el área turística y de restauración, te preparamos para obtener la titulación del ciclo formativo GS en Dirección de Cocina al realizar las pruebas libres según RD 1147/2011.

Modalidad

Te presentamos una formación dinámica y adaptada a tus necesidades, incluyendo sistema e-learning y seminarios/masterclasses presenciales que complementarán tu formación.

Objetivos

El curso tiene por objetivo, capacitarte en todo el conocimiento teórico oficial en cuanto a:

- Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.

SALIDAS PROFESIONALES

- Director / directora de alimentos y bebidas.
- Director / directora de cocina.
- Jefa / jefe de producción en cocina.
- Jefa / jefe de cocina.
- Segunda jefa / segundo jefe de cocina.
- Jefa / jefe de operaciones de catering.
- Jefa / jefe de partida.
- Cocinera / cocinero.
- Encargada / encargado de economato y bodega

Requisitos

Para participar en las pruebas para obtener el título de técnico superior de formación profesional del sistema educativo los requisitos son los siguientes:

1. Haber cumplido 20 años o cumplirlos en el año natural en que se realizan las pruebas o diecinueve por quien esté en posesión del título de Técnico.
2. Estar en posesión de los requisitos académicos o las acreditaciones que permiten el acceso a la formación profesional de grado superior del sistema educativo, en el momento de realizar la primera prueba.

Estar en posesión del Título de Bachiller determinado en la LOE:

- Estar en posesión del Título de Bachiller establecido en la LOGSE.
- Estar en posesión del Título de Bachiller Unificado Polivalente.
- Estar en posesión del Título de Técnico Especialista, Técnico Superior de formación profesional o equivalente a efectos académicos.
- Estar en posesión del Título de Técnico de formación profesional.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Haber superado el Curso de Orientación Universitaria o el Preuniversitario.
- Estar en posesión de una titulación universitaria o equivalente.
- Haber superado la prueba de acceso al ciclo formativo de grado superior.
- Haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos formativos de grado superior en centros públicos o privados autorizados por una Administración educativa.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de veinticinco años.

FÓRMATE Y PREPÁRATE PARA TRABAJAR EN EL EMPLEO QUE SIEMPRE HABÍAS SOÑADO

MÓDULOS FORMATIVOS

Primer trimestre

- M11: Formación y orientación laboral
- M12: Empresa e Iniciativa Emprendedora
- M1: Control y aprovisionamiento de materias primas
- M7: Gastronomía y nutrición

Segundo trimestre

- M3: Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
- M4: Procesos de elaboración culinaria
- M5: Gestión de la producción en cocina
- M6: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias

Tercer trimestre

- M2: Procesos de preelaboración y conservación en cocina
- M8: Gestión administrativa y comercial en restauración
- M9: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- M10: Inglés.

Durante todo tu proceso formativo, contarás con:

- Tutorías enfocadas a tus necesidades
- Seminarios / Masterclasses
- Repaso General
- Test evaluativos por bloques
- Pruebas Modelo

*M13: FTC

Una vez superado con éxito el programa formativo, según RD 1147/2011 deberás realizar prácticas profesionales, en las que demostrarás todo lo aprendido en la formación teórica y acabarás de perfeccionar y aprender el trabajo propio de un Técnico/a Superior en Dirección de Cocina.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Módulo 1. Calidad en productos y atención al cliente
- Gestión de la calidad
- Análisis de la mejora continua

Módulo 2. Primeros auxilios

Módulo 3. Prevención de riesgos laborales
- Clasificación y evaluación de riesgos
- Ergonomía
- Práctica

TITULACIÓN

Al culminar tu ciclo formativo, te entregaremos un diploma acreditativo de haber superado con éxito todo el programa educativo, y te prepararemos para obtener la titulación oficial de la administración competente presentando las pruebas correspondientes..

- Diploma de Prevención de Riesgos Laborales

- Diploma de Calidad en productos y Atención al público

- Diploma de Primeros Auxilios

METODOLOGÍA

El modelo de enseñanza empleado en Barcelona Formación tiene como premisa el ***b-learning*** que resulta de la combinación exitosa del **Flipped Classroom** (Aula Invertida) y el **Aprendizaje basado en Competencias**.

1. Mediante el **Flipped Classroom** nuestros estudiantes desarrollan el contenido teórico en la academia con apoyo de nuestros tutores, para luego en seminarios específicos profundizar en conceptos y contenidos más complejos.

Nuestra meta es lograr el *progreso* y auto*confianza* del estudiante motivándole a la búsqueda del conocimiento siendo ellos los protagonistas del proceso y que el tutor no sea el centro de enseñanza sino el *guía para lograr su objetivo*

2. El **Aprendizaje basado en Competencias**, busca formar integralmente a los alumnos, estableciendo estrategias que le permitan **saber conocer:** que sean capaces de crear nuevos conocimientos y aplicarlos en ámbitos académicos y personales; **saber hacer:** que los formará para desarrollar eficazmente sus tareas profesionales e incluso personales; finalmente **saber ser**, permitiéndoles ser capaces de interactuar en sociedad y desarrollar aptitudes hacia la iniciativa, liderazgo y la motivación.

3. El **Design Thinking**, es la estrategia que nos permite tanto a los tutores/profesores como al alumnado buscar soluciones creativas a los problemas que se puedan presentar en el proceso de enseñanza / aprendizaje. Para el logro de estos objetivos empleamos estrategias como desarrollo de preguntas guía o detonadoras, uso de mapas mentales o conceptuales, talleres, foros, estudios de casos.

4. **E-LEARNING: Tu Tutor**

Nuestra plataforma virtual está diseñada para que nuestros estudiantes puedan acceder desde cualquier dispositivo móvil con conexión a Internet. permitiéndoles así tener el contenido de su curso disponible las 24 hrs.

A través del chat podrán comunicar sus dudas a los tutores, solicitar contraseñas para las evaluaciones o solicitar asesorías para los trabajos de investigación asignados.

5. **SEMINARIOS Y TALLERES PRESENCIALES**

Cada semana nuestros estudiantes tendrán acceso a seminarios, talleres y/o Masterclass presenciales y.abiertas para el fortalecimiento de su formación.

6. **ORIENTACIÓN LABORAL**

Todos nuestros estudiantes tienen una sesión de coaching laboral en el que aprenden cómo desarrollar y crear un CV atractivo y cómo llevar una entrevista con éxito. Además, sus currículos estarán en nuestra base de datos disponibles para ser enlazados con nuestras empresas aliadas.

En **Barcelona Formación** apostamos por la calidad en la educación y por una gestión exitosa de tu futuro. Buscamos fortalecer tus cualidades profesionales a través de nuestro amplio programa de formación que incluye diversos campos que complementarán tu perfil.

Nuestro equipo de profesionales especializado en cada uno de los módulos que impartimos, mediante técnicas de estudio y coaching educativo te acompañará durante todo tu proceso adaptando la metodología a tus necesidades.

Nuestro principal objetivo es que consigas el tuyo.

Más de 600 estudiantes al año

72% de nuestros estudiantes consiguen empleo al culminar sus prácticas profesionales

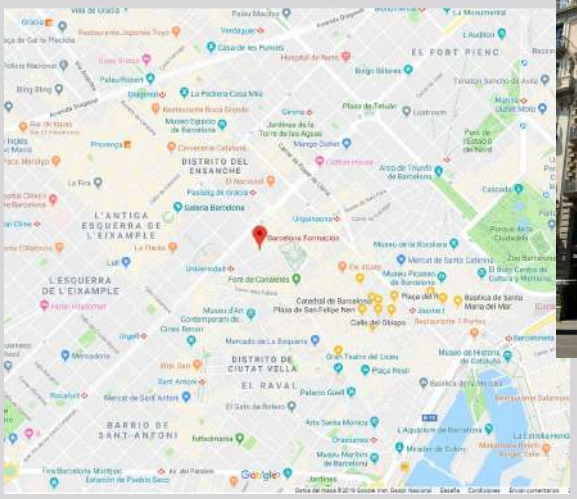
Más de 350 convenios empresariales

Sello de calidad educativa Cum Laude

Gracias a nuestro programa educativo actualizado, cada vez más empresas confían en nuestros estudiantes y servicios; es por esto que el Servicio Público de Empleo Estatal nos ha escogido como Agencia de Colocación Autorizada nº 0900000299 reforzando el vínculo entre las empresas y el profesional con el perfil adecuado a su solicitud.

SISTEMA NACIONAL DE EMPLEO
AGENCIA DE COLOCACIÓN AUTORIZADA NÚMERO : 0900000299

¿DÓNDE ENCONTRARNOS?



Ronda de la Universitat, 33, 08007 Barcelona

930 239 886 - 655.51.03.63