



x x
x x
x x

x x
x x
x x

Cocina, Dirección y Producción

.....
Ajustado a HOTR0110



Duración:
1030 horas



Facilidades
de pago



Prácticas
en empresas



Certifica
tus estudios

¡Una carrera de éxito en la hostelería, a tu alcance!

femxa
escuelas profesionales

Descripción

¿Eres cocinero, te apasiona tu trabajo y quieres ir a más? Te imaginas dirigiendo tu propia cocina o siendo propietario de tu propio restaurante? Con nuestro curso de Dirección y Producción en Cocina te damos la oportunidad de cumplir tu sueño formándote profesionalmente para ello.

Vivimos en un país con un amplio sector turístico, siendo uno de sus puntos fuertes la gastronomía y su amplia oferta de calidad y, por eso, los estándares exigidos a los trabajadores de este ámbito son cada vez más altos. Así que la formación de estos profesionales debe ir en consonancia, siempre con cursos completos y específicos como este que Femxa Escuelas Profesionales te ofrece.

Este curso está ajustado al Certificado de Profesionalidad HOTR0110 y cuenta con una carga lectiva de 1.030 horas.

Esta formación te capacitará para administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa, y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.

Con tu titulación de Femxa, avalarás tus conocimientos y capacitación. Además, dispondrás de máxima flexibilidad para poder compaginar tus estudios con tus necesidades diarias, a la vez que contarás con la ayuda de tutores pedagógicos y especialistas.



Titulación y avales

Los alumnos que superen esta formación, obtendrán un **diploma expedido por Femxa** que certifica el correcto aprovechamiento del curso.



Titulación Oficial del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes

Una vez finalizado el curso, puedes presentarte a las convocatorias de pruebas libres que organice tu Comunidad Autónoma para obtener un Título de Formación Profesional de grado D (Ciclo Formativo de Grado Superior) con validez en todo el territorio nacional.

Te preparamos para el acceso a las Pruebas Oficiales de Formación Profesional convocadas por cada Comunidad Autónoma.

Según la nueva Ley Orgánica de Formación Profesional, los módulos formativos de los certificados de profesionalidad han pasado a formar parte del catálogo de Formación Profesional, por lo que, al superar la formación equivalente al módulo formativo MF0711_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que acompaña a este curso, también obtendrás directamente el siguiente Título oficial de Formación Profesional de Grado B, con validez en todo el territorio nacional:

» Título oficial de la Unidad de Competencia UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que convalida parte de los Certificados de Profesionalidad:

- HOTR0110 - Dirección y Producción en Cocina,
- HOTR0209 - Sumillería,
- HOTR0210 - Dirección y Producción en Pastelería,
- HOTR0408 - Cocina,
- HOTR0409 - Gestión de Procesos de Servicio en Restauración,
- HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería,
- HOTR0608 - Servicios de Restaurante,
- HOTS0109 - Alojamiento Rural,
- HOTS0111 - Guarda de Refugios y Albergues de Montaña

y del Título de Formación Profesional:

- Técnico en Cocina y Gastronomía



x x x x x x

¿Qué vas a aprender?

x x x x x x

Temario

» Tratamiento de géneros culinarios.

- Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación.
- Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial.
- Regeneración óptima de los alimentos.

» Elaboración culinaria.

- Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place.
- Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas.
- Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización

» Cocina creativa y de autor.

» Procesos de repostería.

- Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería.
- Realización de decoraciones de repostería y expositores.
- Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería.

» Cata de alimentos en hostelería.

» Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

» Ofertas gastronómicas.

» Aprovisionamiento en restauración.

» Organización de procesos de cocina.

» Administración en cocina.





x x x x x x

¿Qué vas a aprender?

x x x x x x

Y además...

Completa tu formación con los siguientes cursos anexos sin coste adicional:

Formación Básica en Higiene Alimentaria: Food Defense, Appcc, Limpieza y Desinfección. Con este curso adquirirás las herramientas básicas para realizar la correcta limpieza y desinfección de productos alimentarios para el consumo humano.

Manipulador de Alimentos en la Industria Alimentaria. El curso de Manipulador de Alimentos en la Industria Alimentaria te capacitará para aplicar la normativa higiénico-sanitaria previniendo contaminaciones alimentarias.

Gestión Contable de una Empresa: Contaplus. Aprenderás a manejar la aplicación ContaPlus analizando todas las herramientas necesarias para la gestión contable de una empresa desarrollando el proceso lógico de creación de empresas con todas sus características, así como sus cuentas y subcuentas, gestión del diario, balances, gestión de asientos, regularización contable, cierre del ejercicio y documentos oficiales y consigue un Título certificado por la Universidad Nebrija, una de las instituciones académicas más prestigiosas de nuestro país.





Salidas profesionales



» Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

Podrás ser propietario y jefe de cocina simultáneamente en tu propio negocio, o responsable de cocina en empresas privadas como restaurantes, hoteles, etc. También en establecimientos públicos, sobre todo en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales.

En general, podrás trabajar de:

- Jefe de partida.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de Catering.
- Encargado de Economato.



Formamos
tu futuro



Metodología educativa

Nuestra metodología online, con ayuda de material impreso y tutorías personales, está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un alto grado de interactividad y seguimiento que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

100% flexible

El ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para que puedas conciliar la formación con tus responsabilidades personales y laborales. Podrás acceder al curso cuándo y desde donde quieras (24/7), solo necesitas un ordenador con conexión a internet.

Además, recibirás el material didáctico impreso en tu domicilio o, si lo prefieres, puedes recogerlo en nuestro centro Femxa más cercano, ¡tú eliges!

Tutor personal

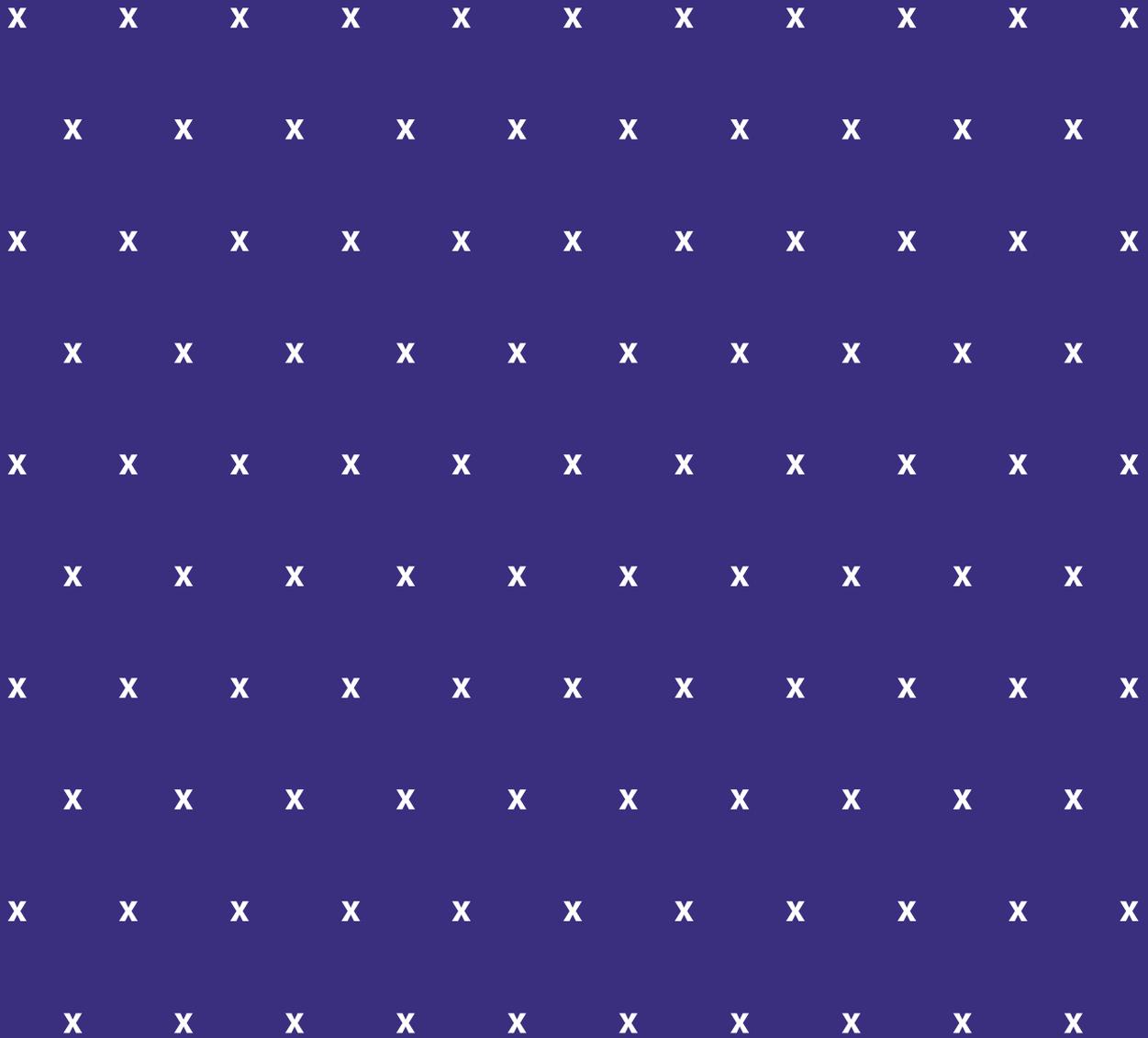
Desde el primer día que formes parte de Femxa Escuelas Profesionales, te asignaremos un tutor personal que te guiará durante tu proceso formativo y con el que podrás realizar tutorías presenciales en tu centro Femxa más cercano, además de contactar a través de la plataforma, por teléfono o por email.

Con tu tutor personal podrás reforzar aquellas competencias necesarias para que tu formación sea la adecuada.

Campus virtual

Utiliza tu propio campus virtual para acceder a todo el material teórico, participar en foros de debate, contactar con tu tutor personal o interactuar con otros alumnos.

- ▶ Intuitivo y fácil de usar
- ▶ Disponible 24/7
- ▶ Recursos multimedia
- ▶ Herramientas de comunicación
- ▶ Soporte técnico profesional y ágil



femxa

escuelas profesionales

