

# DIRECCIÓN EN COCINA Y NUTRICIÓN





# FÓRMATE EN ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA

Ofrecemos una propuesta formativa de calidad,  
moderna y dinámica.

Los cursos privados tienen una orientación más  
dirigida al mundo profesional y son más flexibles  
por lo que se adaptan más rápidamente a las  
demandas del mercado y a las necesidades  
formativas reales.

El alumno dispone de un tutor/a especializado  
en las diferentes áreas, que irá acompañando su  
evolución a lo largo del curso.

Disponemos de convenios de prácticas en  
empresas de reconocido prestigio tanto nacionales  
como internacionales.



## LUGAR DE...

APRENDIZAJE

MOTIVACIÓN, DISCIPLINA Y CREATIVIDAD

PREPARACIÓN PARA TU FUTURO PROFESIONAL

# ¿Por qué estudiar Dirección en Cocina y Nutrición? //



## TITULACIÓN PRIVADA

La **Titulación Privada** tiene la flexibilidad de crear los contenidos más acordes a las necesidades del mundo laboral, pudiendo ofrecer **contenidos interdisciplinarios** y **exclusivos** con últimas investigaciones.



## PROFESORADO CUALIFICADO

Todos los profesores de Escuela Hostelería Salamanca están **altamente cualificados** y **especializados** en la enseñanza y cuentan con una gran experiencia laboral.



## ACCESIBILIDAD

Posibilidad de poder acceder desde diferentes trayectorias académicas, como **licenciados, graduados, diplomados** o bien aquellos que **NO tienen estos requisitos académicos**.



## INNOVACIÓN DE MATERIAS

**Versatilidad** a la hora de crear y diseñar temarios y prácticas en relación a las **materias fundamentales** dentro de la hostelería y gastronomía, con objeto de ofrecer un abanico de posibilidades en el ámbito laboral.



## CONVENIOS

Contamos con acuerdos con **empresas e instituciones nacionales e internacionales** para que nuestros alumnos puedan poner en práctica sus conocimientos. Actualmente ofrecemos la posibilidad de realizar estancias en otros países como Italia, China, Perú y Chile.



# Formación Privada + Título Oficial //



## > Sin titulación:

Obtendrá una única titulación.  
(Título Privado de Dirección en Cocina y Nutrición).



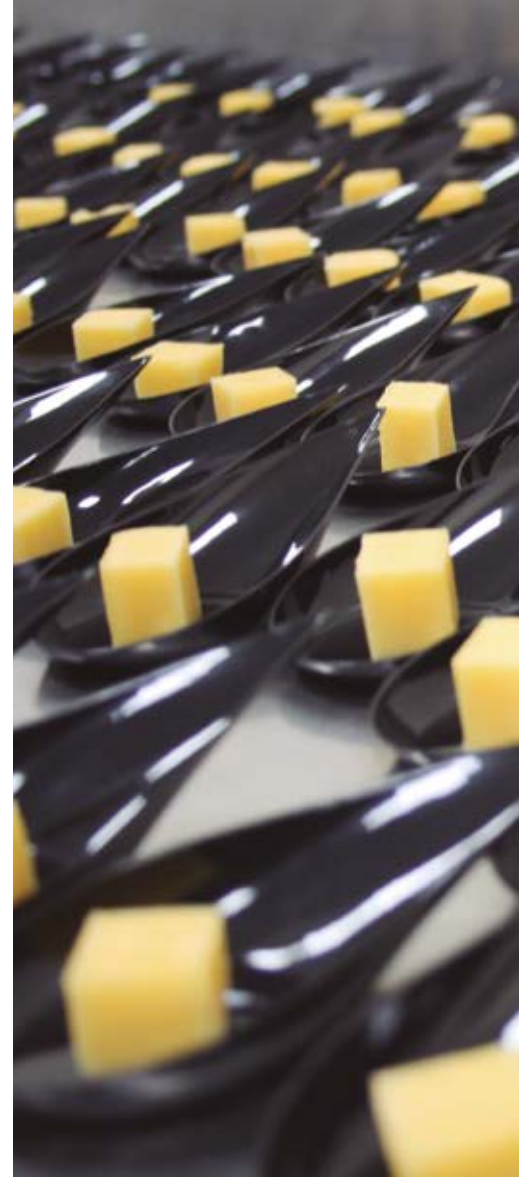
## > Título ESO:

Obtendrá una doble titulación.  
(Título Oficial de Grado Medio Técnico en Cocina y Gastronomía + Título Privado de Dirección en Cocina y Nutrición).



## > Título Bachillerato:

Obtendrá una doble titulación.  
(Título Oficial de Grado Superior Técnico Superior en Dirección de Cocina + Título Privado de Dirección en Cocina y Nutrición).



## ¿De qué trabajarás? //



- ✓ JEFE/A DE COCINA
- ✓ JEFE/A DE OPERACIONES DE CATERING
- ✓ JEFE/A PRODUCCIÓN EN COCINA
- ✓ JEFE/A DE PARTIDA
- ✓ SEGUNDO/A JEFE/A DE COCINA
- ✓ COCINERO/A
- ✓ ENCARGADO/A DE ECONOMATO Y BODEGA

# Módulos formativos //

CURSO	MÓDULO	HORAS
<b>1</b>	Preelaboración y conservación de alimentos	330 h.
	Técnicas culinarias	330 h.
	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	165 h.
	Comunicación verbal	66 h.
	Técnicas servicio restauración	44 h.
	Inglés	132 h.
	Bebidas fermentadas	88 h.
<b>2</b>	Productos culinarios	273h.
	Postres en restauración	105 h.
	Formación y orientación laboral	96 h.
	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66 h.
	Inglés	198 h.
	Sumillería y maridaje	132 h.
	Nutrición y dietética	88 h.
	Desarrollo personal y profesional	44 h.
<b>3</b>	Cocina en miniatura: tapas, pinchos y aperitivos	84 h.
	Empresa e iniciativa emprendedora	63 h.
	Ofertas gastronómicas	105 h.
	Inglés	132 h.
	Concepto gastronómico	176 h.
	Técnicas de vanguardia en pastelería	132 h.
	Emprendimiento y marca personal	132 h.
	Formación en centros de trabajo	380 h.



## **ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA**

Calle Segunda nº 39 · 37188 · Carbajosa de la Sagrada · SALAMANCA

[www.escuelahosteleriasalamanca.es](http://www.escuelahosteleriasalamanca.es)

[info@escuelahosteleriasalamanca.es](mailto:info@escuelahosteleriasalamanca.es)

 **923 100 991**

