

# Técnico Superior **DIRECCIÓN** **EN COCINA** **ONLINE**





# FÓRMATE EN ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA

Ofrecemos una propuesta formativa de calidad,  
moderna y dinámica.

Contamos con una plataforma efectiva para  
impartir formación ONLINE. Diseñada para ser  
utilizada sin ningún tipo de experiencia, con  
herramientas que facilitan y automatizan  
la gestión de la formación.

Utiliza contenidos en diferentes formatos:  
Word, PDF, videos, tests, debates grupales,  
presentaciones...

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 Técnico Superior en Dirección de Cocina ONLINE? //



## TITULACIÓN OFICIAL

Escuela Hostelería Salamanca es un centro de Formación Profesional autorizado y homologado por el Ministerio de Educación para impartir la titulación de Técnico Superior en Dirección de Cocina **100% oficial** y **válido en toda España**.



## PROFESORADO CUALIFICADO

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



## CAMPUS VIRTUAL

Flexibilidad horaria para organizarte los tiempos de estudio. Puedes **estudiar cuándo y dónde quieras**, lo que te permite continuar trabajando y cumplir con otras responsabilidades.



## MATERIALES DIDÁCTICOS

Todos los **documentos actualizados, vídeos y materiales** estarán accesibles siempre que lo necesites. El alumno solo necesita un ordenador y conexión a Internet, no precisa de libros o manuales.



## 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.



# ¿Cumples los requisitos? //

## Acceso directo:

- > Estar en posesión del **Título de Bachiller**, o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato.
- > Estar en posesión del **Título de Bachillerato Unificado Polivalente (BUP)**.
- > Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental.
- > Estar en posesión de un **Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio)\***.
- > Estar en posesión de un **Título de Técnico Superior, Técnico Especialista** o equivalente a efectos académicos.
- > Haber superado el **Curso de Orientación Universitaria (COU)**.
- > Estar en posesión de cualquier **Titulación Universitaria** o equivalente.

## Acceso mediante prueba (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores)

- > Haber superado la **prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior** (se requiere tener al menos 19 años en el año que se realiza la prueba o 18 para quienes poseen el título de Técnico).
- > Haber superado la **prueba de acceso a la Universidad** para mayores de 25 años.



# ¿De qué trabajarás? //



- ✓ DIRECTOR/A DE COCINA
- ✓ DIRECTOR/A DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- ✓ 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



**2000 HORAS**

## Módulos formativos //

CURSO	MÓDULO	HORAS
<b>1</b>	Control de aprovisionamiento de materias primas	64 h.
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	192 h.
	Procesos de elaboración culinaria	352 h.
	Inglés	160 h.
	Gestión de calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96 h.
	Formación y orientación laboral	96 h.
	<b>2</b>	Gestión de la producción en cocina
Gestión administrativa y comercial en restauración		210 h.
Empresa e iniciativa emprendedora		63 h.
RRHH y dirección de equipos en restauración		42 h.
Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina		105 h.
Gastronomía y nutrición		63 h.
Proyecto de dirección de cocina		30 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**

