

Ciclo Formativo: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

• ¿Qué conocimientos previos se necesita tener para poder cursar este ciclo?

- ¡Cuidado con el idioma inglés!. Se imparte en los 2 cursos y se parte de un nivel de A-2 bien instaurado
- Son convenientes conocimientos o facilidad para comprender conceptos estadísticos, de economía y administración de empresas, pero cualquier modalidad de Bachillerato vale.

• ¿Qué habilidades y cualidades personales son necesarias tanto para cursar el ciclo como para el ejercicio de la profesión?

- Resistencia física. Se trabaja de pie, con mucho desgaste físico y durante muchas horas
- Memoria visual y auditiva
- Cierta habilidad manual
- En hostelería hay que trabajar necesariamente con otras personas y en situaciones de cierta presión, por lo que resulta imprescindible saber relacionarse con los compañeros y saber trabajar en equipo. El perfil del ciclo es de responsable de área (cocina, restaurante-bar o compras y economato) por lo que se trabajan habilidades de coordinación de equipos y resolución de conflictos)
- La higiene es imprescindible
- Trato respetuoso y educado. Control del estrés

• ¿Cuánto tiempo necesitan estudiar diariamente?

- Recomendamos 2-3 horas diarias de estudio
- Conviene practicar lo aprendido en la cocina o la pastelería

• ¿Qué módulos resultan normalmente más difíciles y por qué?

- Inglés: hay que entender, hablar, leer y escribir en inglés cartas, propuestas e informes para clientes,...
- Administración y gestión de la empresa por su componente teórico y matemático
- Gestión de la Producción en cocina

• Dadas las características del ciclo ¿consideras que es de dificultad baja, media o alta?

- Media-baja si te gusta la profesión.

Otros aspectos a tener en cuenta para poder orientarles adecuadamente:

- En hostelería hay mucho trabajo, pero hay que avisar que "se trabaja cuando los demás están de fiesta". Inicialmente no van a obtener puestos de dirección o gestión hostelera. Empezarán como cocineros o como auxiliares de cocina, pero su formación comprime los contenidos técnico-prácticos de FP básica, grado medio y la gestión y dirección de cocinas industriales grandes que incluyen turnos de personal.
- Es un ciclo con una vertiente innovadora, creativa y artística (presentación de platos, mezcla de sabores., experimentación con los géneros,..)
- Todos los módulos prácticos (P de Praelaboración y Conservación en cocina, P de elaboración Culinaria y E de Pastelería y Repostería) tienen una parte teórica que debe ser aprobada para superar el módulo.
- El centro cuenta con un restaurante en el que se sirven las elaboraciones a clientela externa, reproduciendo la práctica profesional. los días en los que toca servir en restaurante el horario de clases finaliza a las 15:30 horas.