

## Descripció

Aquest cicle formatiu se centra en la direcció i organització de la producció i el servei en cuina. Es determinen ofertes i recursos, es controlen les activitats d'aprovisionament, producció i servei, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i aplicant les normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

Durada: 2.000 hores

Període: 2 cursos escolars

## Matèries que s'imparteixen

Codi	Primer curs	Hores
0496	Control de l'aprovisionament de matèries primeres	70
0497	Processos de preelaboració i conservació en cuina (*)	270
0499	Processos d'elaboració culinària (*)	270
0501	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	90
0179	Anglès professional	120
1665	Digitalització aplicada als sectors productius	30
1709	Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	90
	Horari reservat per al mòdul impartit en anglès	70
Codi	Segon curs	Hores
0498	Elaboració de pastisseria i rebosteria (*)	230
0500	Gestió de la producció en cuina (*)	230
0502	Gastronomia i nutrició	90
0503	Gestió administrativa i comercial en restauració	90
0504	Recursos humans i direcció d'equips en restauració	90
0505	Projecte intermodular	50
1708	Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	30
1710	Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	60
1712	Anglès professional II	70
	Mòdul optatiu	80
	Horari reservat per al mòdul impartit en anglès	40

## Què necessit per accedir-hi?

Actualment, pots accedir als cicles de grau superior si compleixes algun dels requisits següents:

- Tenir el títol de tècnic de grau mitjà de formació professional o el títol de Tècnic d'Arts Plàstiques i Disseny.
- Tenir el títol de batxiller.
- Haver superat una oferta formativa de grau C inclosa en el cicle formatiu i haver complert o complir 19 anys en l'any d'inici de la formació.
- Haver superat un curs de formació específic preparatori per a l'accés a cicles de grau superior i haver complert o complir 19 anys en l'any d'inici de la formació.
- Haver superat la prova d'accés a cicles formatius de formació professional de grau superior i haver complert o complir 19 anys en l'any de realització de la prova.
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys.
- Tenir un títol de tècnic superior de formació professional o un grau universitari.
- Complir qualsevol altre requisit equivalent als anteriors segons el que estableix la web del cicle.

## Com em puc apuntar?

Pots formalitzar la teva preinscripció de les següents maneres:

- Telemàticament, a través de l'assistent de tramitació disponible a la web de Formació Professional.
- Presencialment, al centre educatiu corresponent, mitjançant un sistema de cita prèvia, la qual es pot consultar a la web de cada centre.

# DIRECCIÓ DE CUINA

GRAU D – Cicle formatiu de grau superior  
Família professional: HOT-Hoteleria i turisme  
Codi: HOT34

FORMACIÓ  
PROFSSIONAL **FP**  
ILLES BALEARS

## Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis pots accedir a:

- Directament a graus universitaris amb reconeixement de crèdits en alguns casos.
- Cursar un grau C de nivell 3.
- Cursar un grau E de nivell 3.

## Sortides professionals

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a:

- Director/a d'aliments i begudes.
- Director/a de cuina.
- Cap de producció a cuina.
- Cap de cuina.
- Segon/a cap de cuina.
- Cap d'operacions de càtering.
- Cap de partida.
- Cuiner/a.
- Encarregat/da d'economat i celler.

## Normativa

- **Currículum propi de les Illes Balears ESBORRANY – Publicat a la pàgina web d'FP de les Illes Balears (FP.CAIB.ES).**
- Reial decret 500/2024, de 21 de maig, pel qual es modifiquen determinats reials decrets pels quals s'estableixen títols de formació professional de grau superior i es fixen els seus ensenyaments mínims.
- Reial decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina i se'n fixen els ensenyaments mínims.

## Centres educatius on s'imparteix

Pots consultar els centres educatius on s'imparteix mitjançant el CERCADOR D'OFERTA FORMATIVA de la pàgina web d'FP de les Illes Balears (FP.CAIB.ES).

Accés al CERCADOR DE CURSOS:



*Pensa en verd,  
no imprimexis si nos és necessari!*

