



GSD
formación
profesional

F.P. DUAL

GRADO
SUPERIOR

2000h



Dirección
de cocina



Formación Profesional

en

GSD



GSD Cooperativa desarrolla desde hace una década un destacado programa de fomento de la **Formación Profesional**, con el objetivo de una clara orientación hacia el empleo. La importante apuesta se plasma en planes de estudio de numerosos Ciclos Formativos, tanto de Grado Medio como de Grado Superior, que se realizan fundamentalmente en la modalidad de **clases presenciales**. Así mismo, en colaboración con la UNED, se ofrece la posibilidad de estudiar algunos ciclos de **Formación Profesional a distancia**. Igualmente, GSD oferta los estudios de **FP Básica**, en sintonía con esta decisiva apuesta por el empleo.

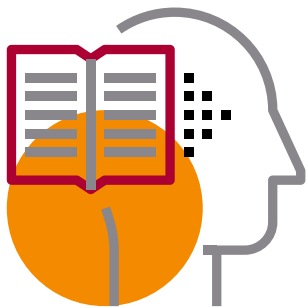
De acuerdo con la legislación vigente, la FP comprende el conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica.

Como una característica esencial de nuestro proyecto educativo, se han potenciado los programas de **FP Dual** en todas las familias de los Ciclos Formativos de Grado Superior. Estos planes combinan los contenidos teóricos que se imparten en nuestros Centros educativos con la formación práctica en empresas. Su adecuación a las necesidades reales del mercado de trabajo mejora de forma notable la empleabilidad de los estudiantes y su cualificación profesional.

La colaboración entre centros laborales y educativos propicia una formación mucho más actual, que responde a las necesidades del mercado de trabajo. Durante la formación práctica, los estudiantes están supervisados por tutores, tanto de la empresa como del centro educativo.



Plan de Formación



1^{er} CURSO

- ▶ Control del aprovisionamiento de materias primas.
- ▶ Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- ▶ Gastronomía y nutrición.
- ▶ Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- ▶ Procesos de elaboración culinaria.
- ▶ Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- ▶ Formación y orientación laboral.
- ▶ Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- ▶ Gestión administrativa y comercial en restauración.
- ▶ Gestión de la producción en cocina.
- ▶ Inglés.
- ▶ Empresa e iniciativa emprendedora.

2^o CURSO

- ▶ Proyecto de Dirección de Cocina.
- ▶ Formación en Centros de Trabajo.

¿Por qué en GSD?

- Proyecto Erasmus + Programas de Movilidad Europea.
- Inglés (Auxiliares de conversación nativos).
- Residencia de estudiantes [GSD Buitrago].
- Rutas desde Madrid, Alcalá de Henares y Sierra Norte [GSD Buitrago].
- Bolsa de trabajo.
- Área de Desarrollo Empresarial GSD. Centraliza la gestión y la relación con las empresas colaboradoras en la Formación en Centros de Trabajo.



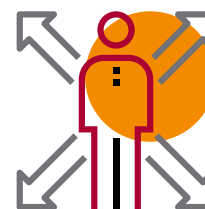
¿Qué voy a aprender?

- Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación/conservación.
- Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

Requisitos de acceso

Título de Bachiller o de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias del Bachillerato | Segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato experimental | Título de Técnico (Formación Profesional de Grado Medio) | Título de Técnico Superior, Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos | Curso de Orientación Universitaria (COU) | Cualquier Titulación Universitaria o equivalente | Acceso mediante prueba (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores): prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior o prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Al finalizar mis estudios, ¿qué puedo hacer?



Trabajar

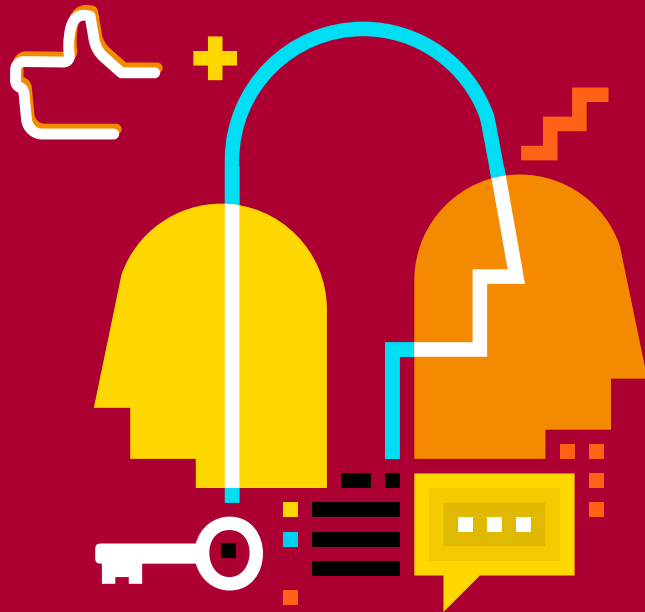
- Director de alimentos y bebidas.
- Director de cocina.
- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.
- Encargado de economato y bodega.

Seguir estudiando

- Cursos de especialización profesional.
- Otro Ciclo de Formación Profesional de Grado Superior con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- Enseñanzas Universitarias con la posibilidad de establecer convalidaciones de acuerdo con la normativa vigente.



Empieza
a ser ya...



...lo que siempre
has querido ser