



DUAL INTENSIVO

**GRADO
SUPERIOR**

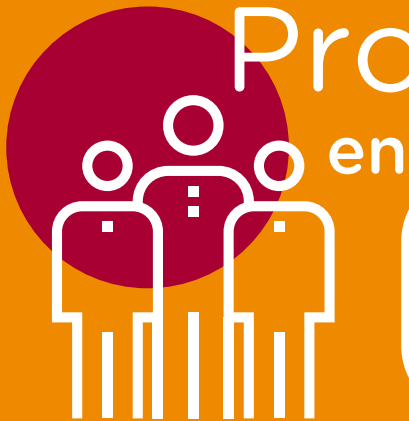
2000h



**Dirección
de cocina**

100%
empleabilidad

Formación Profesional



en

GSD

La FP no solo es una puerta hacia un empleo rápido y bien remunerado, sino también una formación flexible que se adapta a tus intereses y necesidades. Y lo mejor de todo es que esta formación no te cierra ninguna puerta; al contrario, te permite continuar tus estudios en la universidad si así lo deseas, incluso compatibilizándolo con un trabajo, ampliando aún más tus horizontes y oportunidades.

La **Formación Profesional Dual Intensiva**, de la que GSD es pionera en la Comunidad de Madrid, es especialmente atractiva tanto para ti como para los empleadores. Este modelo educativo combina la **formación teórica** en centros educativos con la **formación práctica en empresas** al 50%, permitiéndote adquirir experiencia laboral real mientras estudias.

GSD tiene una amplia oferta en Madrid de **Ciclos Formativos de FP Básica, Grado Medio y Grado Superior en modalidad de FP Dual Presencial**.

Si deseas compatibilizar la formación con tu actividad laboral u otras necesidades, GSD en colaboración con la **UNED**, ofrece también la posibilidad de estudiar diferentes ciclos de FP de Grado Superior a Distancia, obteniendo la doble titulación de Técnico Superior y un diploma universitario emitido por la UNED.

Nuestra cercanía al mundo de la empresa te ayudará tanto en el proceso formativo como en las oportunidades de empleo.

Estamos orgullosos de ser una cooperativa y de nuestros principios, y los aplicamos a nuestra manera de entender la formación, porque sabemos que un gran profesional debe ser una gran persona.



Plan de Formación

1^{er} CURSO

- ▶ Control del aprovisionamiento de materias primas.
- ▶ Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- ▶ Procesos de elaboración culinaria.
- ▶ Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- ▶ Módulo profesional optativo.
- ▶ Inglés profesional (GS).
- ▶ Itinerario personal para la empleabilidad I.

2^o CURSO

- ▶ Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- ▶ Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- ▶ Gestión administrativa y comercial en restauración.
- ▶ Gestión de la producción en cocina.
- ▶ Gastronomía y nutrición.
- ▶ Itinerario personal para la empleabilidad II.
- ▶ Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS).
- ▶ Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- ▶ Módulo profesional optativo.



Proyecto intermodular de dirección de cocina.

¿Por qué en GSD?

- ▶ Proyecto **Erasmus+**.
- ▶ Residencia de estudiantes en GSD IS Buitrago.
- ▶ Rutas desde Madrid, Alcalá de Henares y Sierra Norte en GSD IS Buitrago.
- ▶ Tutorías individualizadas y grupales.
- ▶ Orientación académica y profesional.
- ▶ Nuestra cercanía al mundo de la empresa te ayuda en tu formación.
- ▶ Más de 300 empresas para realizar tus prácticas.



¿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

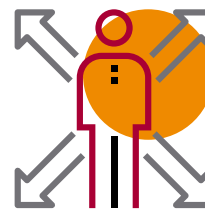
de los procesos, para su posterior decoración/terminación/conservación.

- ▶ 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

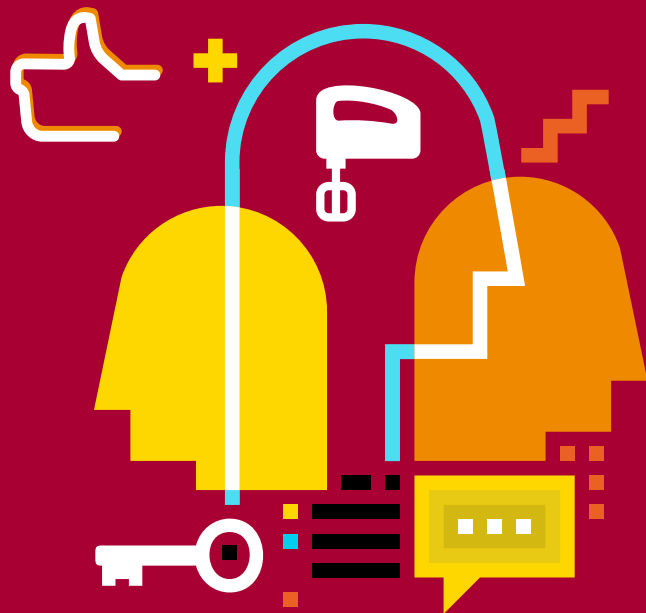
- Director de alimentos y bebidas.
- Director de cocina.
- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.
- Encargado de economato y bodega.

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



PREINSCRÍBETE
EN ESTE CICLO

