



**Grado Superior**

**FP Dual**  
Régimen intensivo

# Dirección de Cocina

**100% de empleabilidad**

Más de 20 años  
de experiencia  
en Formación  
Profesional



**GSD**  
formación  
profesional



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.

GSD tiene una amplia oferta en Madrid de ciclos formativos de FP en la modalidad presencial, de Grado Básico, de Grado Medio y de Grado Superior, tanto en régimen general, como intensivo.

La **FORMACIÓN PROFESIONAL EN RÉGIMEN INTENSIVO (DUAL)**, 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.

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 en Modalidad Virtual, 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<sup>er</sup> año: Centro escolar**

**2<sup>º</sup> año: FFE (Formación en Empresa)  
+Beca/salario**

- + Control del aprovisionamiento de materias primas.
- + Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- + Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- + Procesos de elaboración culinaria.
- + Gestión de la producción en cocina.
- + Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- + Gastronomía y nutrición.
- + Gestión administrativa y comercial en restauración.
- + Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- + Inglés profesional con auxiliares de conversación nativos.
- + Itinerario personal para la empleabilidad I.
- + Itinerario personal para la empleabilidad II.
- + Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS).
- + Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- + Módulo profesional optativo I.
- + Módulo profesional optativo II.
- + PROYECTO INTERMODULAR.

## ¿Por qué estudiar en GSD?

- + Proyecto Erasmus+.
- + Si este Ciclo se cursa en GSD IS Buitrago, se dispone de una residencia de estudiantes y rutas desde Madrid, Alcalá de Henares, Sierra Norte y Segovia.
- + Tutorías individualizadas y grupales.
- + Orientación académica y profesional.
- + Más de 300 empresas para realizar tus prácticas.

# Al finalizar mis estudios ¿qué puedo hacer?

## Trabajar como:

- + 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:

- + Enseñanzas Universitarias u otro Ciclo de Formación con la posibilidad de establecer convalidaciones.
- + Cursos de especialización profesional.
- + Preparación de las Pruebas de Evaluación de Bachillerato (únicamente las asignaturas troncales).

## Consulta las ayudas oficiales:



Becas de la  
Comunidad de Madrid  
y el Ministerio de  
Educación



Toda nuestra oferta de  
ciclos formativos en  
[gsdeducacion.com](http://gsdeducacion.com)

+ INFO

