



### Direcció de Cuina

#### Descripció

Aquests estudis postobligatoris capaciten per dirigir i organitzar la producció i el servei en cuina, determinant ofertes i recursos, controlant les activitats pròpies de l'aprovisionament, producció i servei, complint els objectius econòmics, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

Tenen una durada de 2.000 hores (1.650 lectives en un centre educatiu i 350 de pràctiques en un centre de treball) distribuïdes en **dos cursos** acadèmics.

Aquest estudi **substitueix** el cicle Restauració (LOGSE).

#### Continguts

- Control de Proveïment de Matèries Primeres (99 hores)
- Processos de Preelaboració i Conservació a la Cuina (297 hores)
- Elaboracions de Pastisseria i Rebosteria a la Cuina (132 hores)
- Processos d'Elaboració Culinària (297 hores)
- Gestió de la Producció a la Cuina (132 hores)
- Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries (99 hores)
- Gastronomia i Nutrició (66 hores)
- Gestió Administrativa i Comercial en la Restauració (99 hores)
- Recursos Humans i Direcció d'Equips en la Restauració (66 hores)
- Anglès (132 hores)
- Formació i Orientació Laboral (99 hores)
- Empresa i Iniciativa Emprenedora (66 hores)
- Projecte de Direcció de Cuina (66 hores)
- Formació en Centres de Treball (350 hores)

Més informació del **currículum** a l'annex, apartat 5.3 'Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives'

#### Accés

Tenen **accés directe** al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- tenir el títol de batxillerat,
- tenir el títol de tècnic de formació professional o d'arts plàstiques i disseny, tècnic superior de formació professional o d'arts plàstiques i disseny o tècnic especialista,
- haver superat el segon curs de batxillerat de qualsevol modalitat de batxillerat experimental,
- haver superat el curs d'orientació universitària (COU) o el preuniversitari,
- tenir el títol de batxillerat per haver cursat el batxillerat unificat polivalent (BUP),
- tenir qualsevol titulació universitària o una d'equivalent, o
- haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir complerts 19 anys o bé complir-los durant l'any natural en què es realitza la prova.

#### Tràmits

Per cursar el cicle cal formalitzar la sol·licitud i presentar-la al centre per a l'ensenyament demanat en primer lloc.

Quan el nombre de sol·licituds és superior a l'oferta, les peticions s'ordenen, dins de cada via d'accés i d'acord amb les prioritats que pertoqui, segons la qualificació mitjana dels estudis o la qualificació de la prova que permet l'accés al cicle.

Els **importos de la matrícula** per als centres dependents del Departament d'Educació són:

- per curs: 360 euros
- per unitat formativa: 25 euros
- per mòdul de formació en centres de treball (FCT): 25 euros

Consulteu els supòsits d'exempcions i bonificacions generals i específiques a l'apartat de **preus públics**.



## Direcció de Cuina

Per a la resta de centres, consulteu l'import en el centre corresponent.

Trobareu més informació al web [preinscripcio.gencat.cat](http://preinscripcio.gencat.cat).

### Continuïtat

#### Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic superior o tècnica superior, que permet accedir a qualsevol estudi universitari oficial de grau. Les persones que s'han graduat en un cicle formatiu de grau superior poden obtenir la convalidació de crèdits universitaris ECTS.

Per a més informació, consulteu el Canal Universitats

#### Sortides professionals

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

- Director d'aliments i begudes
- Director de cuina
- Cap de producció a la cuina
- Cap de cuina
- Segon cap de cuina
- Cap de serveis d'àpats (*càtering*)
- Cap de partida
- Encarregat d'economat i bodega.

### Normativa

- Decret 50/2014, de 8 d'abril, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau superior de direcció de cuina (DOGC núm. 6601, de 10.4.2014)



### Direcció de Cuina

#### Centres

Alt Empordà

#### Figueres

**Institut Olivar Gran** (17007609)  
av. Maria Àngels Anglada, 11  
17600 Figueres  
Tel. 972504562  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

Baix Camp

#### Cambrils

**Institut Escola d'Hoteleria i Turisme**  
(43007038)  
c. Estel (Pg. Marítim)  
43850 Cambrils  
Tel. 977792837  
Centre: públic  
Horari: diürn

Baix Ebre

#### Tortosa

**Institut Dertosa** (43004438)  
av. Estadi, 14  
43500 Tortosa  
Tel. 977501310  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

Baix Empordà

#### Palafrugell

**Institut Baix Empordà** (17002557)  
av. de les Corts Catalanes, s/n  
17200 Palafrugell  
Tel. 972300323  
Centre: públic  
Horari: diürn

**Institut Baix Empordà** (17002557)  
av. de les Corts Catalanes, s/n  
17200 Palafrugell  
Tel. 972300323  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

Baix Llobregat

#### Sant Feliu de Llobregat

**Institut Martí Dot** (08041519)  
c. Josep Teixidor, 2-12  
08980 Sant Feliu de Llobregat  
Tel. 936851801  
Centre: públic  
Horari: diürn

Barcelonès

Barcelona

**Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona** (08044934)  
c. Pintor Alsamora, 3-5  
08016 Barcelona  
Tel. 934080018  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

**Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona** (08044934)  
c. Pintor Alsamora, 3-5  
08016 Barcelona  
Tel. 934080018  
Centre: públic  
Horari: diürn-tarda

**Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi**  
(08004067)  
c. Carrasco i Formiguera, 32  
08017 Barcelona  
Tel. 936023000  
Centre: privat  
Horari: diürn-matí  
Ensenyament concertat

**CETT** (08056456)  
av. Can Marcet, 36-38  
08035 Barcelona  
Tel. 934280777  
Centre: privat  
Horari: diürn

**Fundació de Restauració i Hostalatge**  
(08058970)  
pg. del Taulat, 243  
08019 Barcelona  
Tel. 934532904  
Centre: privat  
Horari: diürn

**Vedruna Gràcia Barcelona** (08006908)  
c. Gran de Gràcia, 228-240  
08012 Barcelona  
Tel. 932188269  
Centre: privat  
Horari: diürn-tarda

#### L'Hospitalet de Llobregat

**Pineda** (08018901)  
c. dels Joncs, 1  
08905 L'Hospitalet de Llobregat  
Tel. 932637990  
Centre: privat  
Horari: diürn

Garraf

#### Sitges

**Institut Joan Ramon Benaprès**  
(08043981)  
Camí de la Fita, s/n

08870 Sitges  
Tel. 938943712  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

Gironès

#### Girona

**Institut Escola d'Hosteleria i Turisme de Girona** (17001759)  
c. Josep Viader Moliner, 11  
17005 Girona  
Tel. 972220122  
Centre: públic  
Horari: diürn

Maresme

#### Calella

**Institut Bisbe Sivilla** (08015171)  
c. Valldebanador, 39  
08370 Calella  
Tel. 937661201  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

Osona

#### Tona

**Institut de Tona** (08054277)  
c. Torres i Bages, 32  
08551 Tona  
Tel. 938125723  
Centre: públic  
Horari: diürn

Ripollès

#### Ripoll

**Institut Abat Oliba** (17005704)  
ctra. Barcelona, 57  
17500 Ripoll  
Tel. 972701150  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

Segrià

#### Lleida

**Institut d'Hoteleria i Turisme**  
(25006720)  
Partida Caparrella, s/n  
25192 Lleida  
Tel. 973281182  
Centre: públic  
Horari: diürn

Vallès Occidental

#### Sant Cugat del Vallès



## **Direcció de Cuina**

### **Centres**

**Institut FP Sant Cugat del Vallès**  
(08076637)  
ctra. de Sant Cugat a Rubí, 107  
08172 Sant Cugat del Vallès  
Tel. null  
Centre: públic  
Horari: diürn-matí

### **Terrassa**

**Institut Cavall Bernat** (08053251)  
c. la Castellassa, s/n  
08227 Terrassa  
Tel. 937851143  
Centre: públic  
Horari: diürn-tarda