



Direcció de Cuina

Descripció

Avís: canvis en els cicles d'FP per al curs 2024-2025

- S'introdueixen nous mòduls per millorar la competència en els àmbits de la sostenibilitat i la digitalització.
- L'estada en un centre de treball és de 515 hores per als cicles de grau mitjà i superior, i de 416 hores per als de grau bàsic.
- Es modifiquen les vies d'accés.

En breu actualitzarem aquesta informació per a cadascun dels cicles.

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 distribuïdes en dos cursos acadèmics.

Aquest estudi substitueix el cicle Restauració (LOGSE).

Continguts

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

- Formació en Centres de Treball

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

Accés

Per al curs 2024-2025, pots accedir als cicles de grau superior si compleixes algun dels requisits següents:

Tenir un d'aquests títols:

- Batxillerat.
- Batxillerat LOGSE.
- BUP.
- Tècnic/a superior de formació professional o grau universitari o equivalent.
- Tècnic/a especialista, tècnic/a superior o equivalent.
- Tècnic/a de grau mitjà de formació professional o títol de tècnic/a o tècnic/a d'arts plàstiques i disseny.

O bé, haver superat:

- Una oferta formativa de certificat professional inclosa en el cicle.
- Un curs de formació específic per a l'accés als cicles de grau superior.
- Una prova d'accés.
- El segon curs de qualsevol modalitat de batxillerat experimental.
- El COU o un curs preuniversitari.
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per tenir 40 anys o més i acreditar experiència laboral o professional.

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



Direcció de Cuina

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**.

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

Trobareu més informació al web 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

Bages

Manresa

Joviat (08020036)
c. Rubió i Ors, 5-17
08240 Manresa
Tel. 938726988
Centre: privat
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 Marçet, 36-38
08035 Barcelona
Tel. 934280777
Centre: privat
Horari: diürn

CIB-Culinary Institute of Barcelona
(08078348)
c. Santander, 49-51
08040 Barcelona
Tel. null
Centre: privat
Horari: diürn

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

Vedruna Pro, Superior d'Hostaleria
(08078749)
c. Gran de Gràcia, 240
08012 Barcelona

Tel. null
Centre: privat
Horari: diürn

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'Hostaleria i Turisme
de Girona** (17001759)
c. Josep Viader Moliner, 11
17005 Girona
Tel. 972220122
Centre: públic
Horari: diürn-matí

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

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



Direcció de Cuina

Centres

Horari: diürn

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

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