

TSDC - TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ EN CUINA

PRIMER CURS 2024-2025

MÒDUL PROFESSIONAL	HORES CURS	UNITATS FORMATIVES	HRS UF
MP01. Control de proveïment de matèries primeres	66	UF1: Matèries primeres en restauració	22
		UF2: Tast d'aliments	22
		UF3: Gestió de magatzem i celler	22
MP02. Processos de preelaboració i conservació en cuina	198	UF1: Instal·lacions i equips de producció en cuina	22
		UF2: Sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinàris	55
		UF3: Regeneració de productes culinàris	55
		UF4: Processos de preelaboració de gèneres culinàris	66
MP03. Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina	64	UF1: Instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria	15
		UF2: Tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria	49
MP04. Processos d'elaboració culinària	198	UF1: Organització dels processos d'elaboració culinària	44
		UF2: Les tècniques de cocció	40
		UF3: Elaboració i presentació de productes culinàris	81
		UF6. Ciència i cuina	33
MP05. Gestió de la producció en cuina	84	UF1: Sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions	20
		UF2: Sistematització i control dels processos de producció en cuina	64
MP06. Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	30	UF1: Pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol	30
MP07. Gastronomia i nutrició	66	UF1: Gastronomia	33
		UF2: Dietètica i nutrició	33
MP08. Gestió administrativa i comercial en restauració	66	UF1 : Comercialització en empreses de restauració	33
		UF3: Francès culinari	33
MP10. Anglès	66	UF1: Anglès tècnic	66
MP11. Formació i orientació laboral	33	UF2: Prevenció de riscos laborals	33
MP14. Formació en Centres de Treball	200	UF1: Formació en Centres de Treball	200

MP: Mòdul professional

UF: Unitat formativa

TSDC - TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ EN CUINA SEGON CURS 2024-2025

MÒDUL PROFESSIONAL	HORES CURS	UNITATS FORMATIVES	HRS UF
MP03. Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	35	UF3: Postres de cuina	35
MP04. Processos d'elaboració culinària	66	UF4: Elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor	33
		UF5: Supervisió i control del servei en cuina	33
MP05. Gestió de la producció en cuina	48	UF3: Coordinació del servei de cuina amb el servei de restaurant	15
		UF4: Cultura gastronòmica	33
MP06. Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	36	UF2: Gestió de la qualitat turística i ambiental	36
MP08. Gestió administrativa i comercial en restauració	33	UF2: Gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques	33
MP09. Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66	UF1: Recursos humans restauració	40
		UF2: Direcció d'equips en restauració	26
MP10. Anglès	66	UF1: Anglès tècnic	66
MP11. Formació i orientació laboral	33	UF1: Incorporació al treball	33
MP12. Empresa i iniciativa emprenedora	66	UF1: Empresa i iniciativa emprenedora	66
MP13. Projecte de direcció de cuina	264	UF1: Projecte de direcció de cuina	264
MP14. Formació en centres de treball	216	UF1: Formació en Centres de Treball	216

MP: Mòdul professional

UF: Unitat formativa