

PRIMER CURSO

Control del aprovisionamiento de materias primas.

Procesos de pre-elaboración y conservación en cocina.

Procesos de elaboración culinaria.

Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

Gastronomía y nutrición.

Inglés.

Formación y orientación laboral.

SEGUNDO CURSO

Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

Gestión de la producción en cocina.

Gestión administrativa y comercial en restauración.

Gastronomía y nutrición.

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

Empresa e iniciativa emprendedora.

Horas de libre configuración

Formación en centros de trabajo.

Proyecto de dirección de cocina.

EMPRESAS PARA FORMACIÓN

Hoteles – Restaurantes – Catering – Clubes sociales

COMPETENCIAS
PROFESIONALES

- 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.

ACCESO DIRECTO
A LA UNIVERSIDAD

OTROS

- Contacto directo con la realidad empresarial, asistiendo a numerosos eventos, conferencias y seminarios acerca del mundo de la Cocina, la gastronomía, al repostería...

- Somos centro poseedor de carta ERASMUS +, para poder realizar la Formación en Centros de Trabajo en cualquier país de la Unión Europea.

- Titulación oficial HOMOLOGADA por la Junta de Andalucía.

- Bolsa de empleo.

- Profesorado altamente cualificado.

Otros Ciclos Formativos de Grado Superior en FP Vedrúna:

- Marketing y Publicidad
- Comercio Internacional
- Logística y Transporte
- Asistencia a la Dirección
- Administración y Finanzas
- Dietética
- Acondicionamiento Físico
- Enseñanza y Animación Sociodeportiva
- Educación Infantil
- Integración Social
- Desarrollo de Apps Multiplataforma
- Desarrollo de Apps Web

METODOLOGÍAS
INNOVADORAS
Y APRENDIZAJE
COOPERATIVO



fundación Vedruna
ESCUELA PROFESIONAL
Sta. Joaquina - Sevilla

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

FUNDACIÓN VEDRUNA - SEVILLA

FUNDACIÓN VEDRUNA

SEVILLA ofrece la posibilidad de cursar el **Ciclo Formativo de grado Superior en Dirección de Cocina**.

Nuestros mejores avales son una dilatada experiencia en Formación Profesional (**más de 10 años**) y los resultados académicos de nuestro alumnado..

www.fpvdrunasevilla.org



954.93.20.81

Excelente situación en pleno barrio de Nervión y perfectamente comunicado por su proximidad a la **Estación de metro de Nervión**, la **Estación de Cercanías de San Bernardo** y a las paradas de las principales líneas de autobuses.

Encuétranos en:



Fundación
VEDRUNA EDUCACIÓN
The shared dream



TUSSAM



ERASMUS CHARTER FOR
HIGHER EDUCATION 2014-2020



JUNTA DE ANDALUCÍA