

CICLE FORMATIU GRAU SUPERIOR



# DIRECCIÓ EN CUINA

---

CONEIX TOTA LA NOSTRA OFERTA FORMATIVA

[www.ehtlleida.cat](http://www.ehtlleida.cat)



#AprènAmbNosaltres

# DIRECCIÓ DE CUINA

## IMPULSA LA TEVA FORMACIÓ AMB L'FP DUAL!

Més de 800 hores de formació pràctica en **institucions i empreses líders** del sector.

Gaudeix d'una **experiència laboral clau** per al teu currículum i amb opcions reals de continuïtat professional.

A més, també t'oferim la possibilitat de fer **l'ERASMUS+**, vivint una experiència internacional que **et farà créixer tant professionalment com personalment.**

**Modalitat: Presencial-DUAL**  
**Durada: 2 cursos/2000 hores**



Ptda Caparrella s/n 25192 Lleida  
973 28 11 80  
email: c5006720@xtec.cat  
www.ehtlleida.cat  
ig: @eschoturlleida



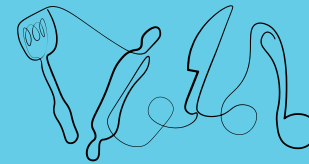
Forma't per gestionar, coordinar, organitzar i supervisar un **servei en cuina** en restaurants, hotels, esdeveniments i celebracions.

Si t'apassiona la gastronomia i **crear experiències** inoblidables, aquest és el **primer pas!**



## PLA D'ESTUDIS

- 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 qualitat i de la seguretat i higiene alimentària.
- Gastronomia i nutrició.
- Gestió administrativa i comercial en la restauració.
- Recursos humans i direcció d'equips en la restauració.
- Anglès professional.
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Formació i orientació laboral
- Itinerari personal de l'ocupabilitat I - II
- Mòdul propi de centre: restauració immersiva



**CUINA LA TEVA IMAGINACIÓ, CREA SABORS I CONVERTEIX LA TEVA PASSIÓ EN PROFESSIONÍ!**

Aquest cicle t'ofereix una formació pràctica i especialitzada per destacar en el món de la restauració.

- **Control de proveïment i elaboració culinària:** Aprèn tècniques avançades de control de matèries primeres i la seva conservació.
- **Domina els processos de preelaboració i elaboració culinària,** incloent pastisseria i rebosteria
- **Desenvolupa habilitats per crear experiències gastronòmiques** úniques i memorables.
- **Gastronomia, nutrició i maridatges:** Aprofundeix en el coneixement de la gastronomia i la nutrició.
- **Tècniques culinàries avançades:** Aprofundiment en tècniques de cuina d'avantguarda i alta gastronomia..

**A MÉS A MÉS...**

Prepara't per viure una **formació pràctica, dinàmica i orientada** al món laboral!

**Direcció de cuina**  
ESCHOTUR  
**#AprènAmbNosaltres**

**I DESPRÉS...  
ON TREBALLARÉ?**

Les possibilitats són **infinites:**

- **Director o directora d'aliments,** planificant, organitzant i supervisant el subministrament, la preparació i la forma de cuinar els aliments
- **Director o directora de cuina,** organitzant, coordinant i dirigint el treball del personal de cuina
- **Cap de producció de cuina,** supervisant les elaboracions i l'acabat final dels plats.
- **Cap de cuina,** organitzant, coordinant i dirigint les elaboracions i el servei.
- **Cap de partida,** coordinant les elaboracions de la seva zona.
- **Cap de serveis d'àpats de càtering,** planificant i coordinant totes les tasques i la logística necessàries per prestar un servei en un esdeveniment.
- **Cap d'economat i celler,** realitzant els encàrrecs d'aprovisionament, controlant la quantitat, qualitat i el correcte emmagatzematge.

**DESCOBREIX-NOS!!!**

