

INFORMACIÓN EN LA PRE-MATRÍCULA

TÉCNICO Grado Superior EN DIRECCIÓN DE COCINA

• Requisitos de acceso:

Acceso directo: Criterios en orden de prioridad

- Estar en posesión del título de Bachillerato LOE modalidad BCT; de Bachillerato LOGSE modalidad BCNS ó BT. De Bachillerato Experimental modalidades BCN ó BTI; o haber superado la opción A, B, C, de COU.
- Estar en posesión del título de Bachillerato LOE/LOGSE. Haber superado el segundo curso de otras modalidades de Bachillerato Experimental. Tener el Preu superado.
- Estar en posesión del título de Formación Profesional de Segundo Grado u otras titulaciones equivalentes a efectos académicos. Tener una titulación universitaria a la que se accedió sin cumplir ninguno de los requisitos anteriores.

Acceso mediante prueba:

- Sin cumplir ninguno de los requisitos académicos anteriores, tener 19 años de edad o cumplirlos durante el año en curso y superar la correspondiente prueba de acceso.
- Si se acredita estar en posesión de un título de Técnico relacionado con aquel al que se desea acceder, el requisito de edad para la realización de la prueba será tener dieciocho años, o cumplirlos durante el año en curso.

• Duración del ciclo:

Primer curso:

- Control del aprovisionamiento de materias primas. 64 h.
- Procesos de pre-elaboración y conservación en cocina. 256 h.
- Procesos de elaboración culinaria. 256 h.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. 96 h.
- Inglés. 96 h.
- Formación y orientación laboral. 96 h.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés. 96 h.
- Eco-Lab: Horario libre de investigación culinaria tutorizada

Segundo curso

- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. 160 h.
- Gestión de la producción en cocina. 160 h.
- Gastronomía y nutrición. 60 h.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 60 h.
- Gestión administrativa y comercial en restauración. 60 h.
- Empresa e iniciativa emprendedora + Proyecto Dirección de Cocina. 100 h.
- Eco-Lab: Horario libre de investigación culinaria tutorizada
- Formación en centros de trabajo (FCT'S). 400 h.

• Puestos de trabajo que podrá desempeñar:

Cocinero. Jefe de partida. Coordinador de economato y bodega en unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. Director de alimentos y bebidas. Director de cocina. Jefe de producción en cocina. Jefe de cocina. Jefe de operaciones de catering.

• Metodología:

La metodología que utilizamos es **eminente práctica**. Los alumnos entran en cocina desde el primer día y elaboran desde las recetas más tradicionales hasta sus propias recetas siguiendo las instrucciones y supervisión del profesor.

En la pastelería se actúa de la misma manera y son los alumnos los grandes protagonistas de la elaboración repostería y pastelería.

Además cuentan con continuas demostraciones culinarias en el aula demo acondicionada a tal efecto junto al taller teórico, lo que les permite observar directamente cómo trabajan sus maestros.

El **Eco-Lab** o laboratorio gastronómico, es un espacio de investigación e intercambio de conocimiento, donde los alumnos pueden desarrollar sus propias ideas y presentaciones culinarias, bajo la supervisión de sus tutores.

Y por supuesto, colaboran en la elaboración del buffet diario que se sirve en el restaurante y que se rediseña cada dos semanas aproximadamente, De igual modo colaboran también en el diseño de eventos culinarios que tienen lugar en los salones del Hotel Olympia.

• Continuación de estudios:

En ECOTUR se trabaja desde el primer día con el alumnado según su perfil vocacional y su edad.

- Una vez finalizado el ciclo formativo de Grado Superior se abre la posibilidad de cursar un curso de especialización post-grado ó Máster. Impartido por chefs de reconocido prestigio, son cursos destinados a completar estudios y detallar aptitudes. Siguiendo una estructura modular, contamos con 4 especialidades en cursos post-gradados: Técnicas culinarias de vanguardia, Elaboración de repostería artesana, Enología y Sumillería y Nueva cocina española.
- Cursa un ciclo de Grado Superior el siguiente paso opcional es la Universidad.

- **Prácticas formativas:**

Uno de los factores determinantes a la hora de decidir estudiar con nosotros consiste en la posibilidad de formarse junto a profesores de reconocido prestigio. Estas enseñanzas se plasmarán en prácticas formativas que los alumnos realizarán en restaurantes y hoteles del más alto nivel, junto a chefs tan exitosos como Alejandro del Toro, Ricard Camarena o Quique Dacosta y hoteles de categoría 4 y 5 estrellas superior. Y todo esto desde el mes de marzo del primer curso, **en una apuesta clara por la FP DUAL con prácticas remuneradas**

- **Estancias en Europa:**

El objetivo fundamental es que los alumnos adquieran una experiencia laboral, profesional y educativa a nivel internacional que les permita tener una visión más amplia de las empresas y sus clientes en un mundo empresarial totalmente globalizado. Las prácticas en las empresas les permitirán añadir a su curriculum vitae una ventaja competitiva a la hora de su acceso al mundo laboral y profesional en nuestro país.

Estas prácticas formativas en el extranjero, no son remuneradas, sin embargo sí que son cubiertos los gastos de estancia y manutención de los estudiantes. Además los estudiantes de GS pueden acogerse a programas Leonardo da Vinci, con becas de estudio para formarse 3 meses en países del ámbito europeo.

- **Condiciones económicas:**

- **Cuota de inscripción y matrícula** de **250,00 €**, que se abonarán en el momento de reservar la plaza, junto a la ficha de matriculación. No reembolsable. Incluye maletín de cuchillos completo, uniformidad completa y material didáctico.
- **La mensualidad** se establece en **275,00 €** mensuales, durante 24 mensualidades (12 el primer año y 12 el segundo).

Caso de efectuar en un único pago la totalidad del curso escolar, será de **3500€**.

- **Uniforme escolar, maletín cuchillos y material didáctico:**

- Ambos están incluidos en el precio de la matrícula, es por eso que ECOTUR, proporcionará el **material didáctico** y la **uniformidad completa** en cocina, que consta de chaquetilla, pantalón, delantal, gorro y zuecos especiales, así como el **maletín de cuchillos** transportador para las elaboraciones gastronómicas, el cual incluye una funda especial, un cebollero, puntilla, pelador, deshuesador, sacabolas, tijeras, chaira y lengua pastelera térmica.