

## **Técnico Superior en Dirección de Cocina**

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina se oferta en Navarra, exclusivamente, en el I.E.S. "Ibaialde-Burlada" y sustituye al título anterior LOGSE denominado Técnico Superior en Restauración, que se impartía en este mismo centro.

Quienes consigan este título tendrán la cualificación necesaria para dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos y controlando todas las actividades que se realizan, incluidas las relaciones con el cliente y las propias exigencias económicas. Todo ello en un contexto en el que la calidad, la higiene alimentaria, la prevención de riesgos laborales y la protección ambiental son aspectos relevantes de su trabajo.

En este título de grado superior, además del inglés, se ha introducido, singularmente en Navarra, un módulo profesional denominado "Procesos avanzados de elaboración culinaria", que se imparte en segundo curso y que tiene atribuida una duración de 9 horas semanales. Con este módulo se pretende dar respuesta a la rápida evolución tecnológica que se está produciendo en las nuevas empresas de restauración y que hacen necesario un profesional que no sólo dirija y organice la producción y servicio en cocina, sino que conozca la nuevas técnicas de elaboración culinaria que se vienen empleando en sector y que cuentan cada día con una mayor demanda y reconocimiento, tanto a nivel nacional como internacional.

Este titulado puede acceder a ocupaciones y puestos de trabajo como los siguientes: director de alimentos y bebidas en empresas hosteleras, director de cocinas, jefe de cocina, jefe de operaciones de catering, jefe de partida, cocinero, encargado de economato y bodega, etc.