

# Técnico Superior en Dirección de Cocina





Si **tienes una visión creativa de la cocina** y te gustaría estar al frente de un equipo de trabajo, en COSDA tienes la oportunidad de transformar **tu pasión en tu profesión.**

# Grado Superior

## Dirección de Cocina

Familia	Cocina
Requisitos de acceso	Bachiller, ciclo de grado medio o prueba de acceso
Nivel	Grado Superior
Duración	2 años (2000 horas)
Turno	Mañana
Salidas profesionales	Director/a de cocina. Director/a de alimentos y bebidas. Jefa/e de producción en cocina. Jefe/a de cocina. Segunda/o jefa/e de cocina. Jefe/a de operaciones de catering. Jefa/e de partida. Cocinero/a. Encargado/a de economato y bodega.

[Ver vídeo](#)

[Consulta aquí los módulos profesionales](#)



## El Centro

Ofrecemos un proyecto único de **formación, especialización, investigación e innovación dirigido al desarrollo del sector gastronómico, hostelero y alimentario**. Una amplia oferta con programas rigurosos y contenidos innovadores para conocer las últimas técnicas, tendencias, modelos de negocio y todo con el objetivo de formar personas altamente cualificadas que quieren seguir creciendo profesionalmente.

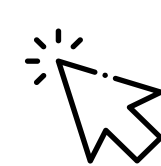
Todas nuestras aulas están dotadas con la última tecnología. Nuestro centro cuenta con el equipamiento e instalaciones necesarias para alcanzar tus objetivos profesionales:

- Biblioteca
- Aula de Informática
- Cafetería y comedor escolar
- Punto de venta
- Restaurante pedagógico
- Residencia de estudiantes

Todo ello en un entorno privilegiado ubicado en el Grau de Castelló, a escasos metros del mar Mediterráneo y junto al Parque de El Pinar.

Galería de imágenes

Consulta aquí otros ciclos formativos en COSDA





Avenida Ferrandis Salvador, 10  
12100 Grao, Castelló de la Plana

t. 964 738 890

12001241@gva.es  
cosdainfo@gmail.com

+ info pinchando aquí

