



Técnico Superior en Dirección de Cocina Online



NUESTRO ESPACIO, TU HOGAR

AULAS ADAPTADAS A TUS NECESIDADES

A tu disposición, nuestras **modernas instalaciones**: el lugar ideal donde dejar volar tu **imaginación y creatividad**. Contamos con dos cocinas completamente equipadas, comedor para 40 comensales, aula-taller adaptada para la formación en restauración, seis aulas teóricas, aula virtual, aula polivalente, aula de informática, cafetería y espacios comunes.

Además, también disponemos de espacio para nosotros: despacho de Administración, de Dirección, de Orientación y Sala de Profesores.



AULA TEÓRICA



AULA TEÓRICA-PRÁCTICA



TALLER-COMEDOR

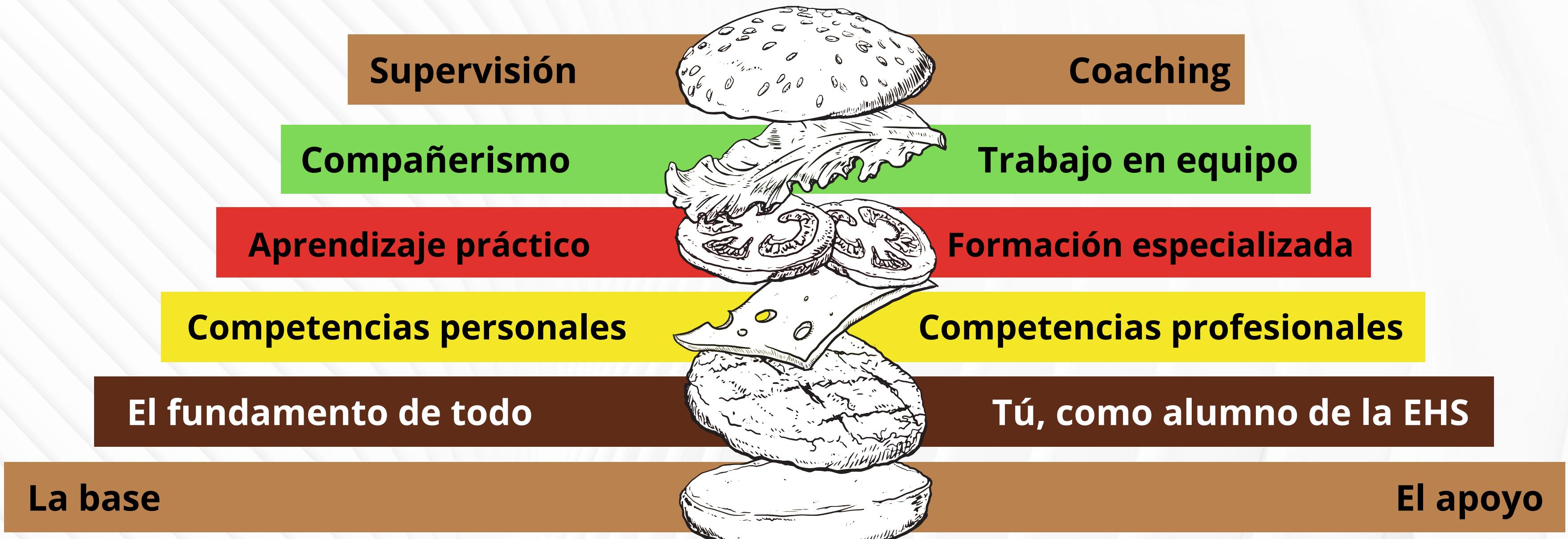


TALLER COCINA 1

APRENDER HACIENDO

NUESTRO OBJETIVO

Perseguimos la **excelencia académica**, por eso hemos escogido meticulosamente nuestros ingredientes esenciales para poder elaborar "la hamburguesa perfecta". Todos y cada uno de ellos **tienen una función que cumplir desde la base hasta la cima** y, por supuesto, si prescindiéramos de alguno de ellos no lograríamos el objetivo.



NUESTROS VALORES

...EN LA PRÁCTICA,
EN EL RESULTADO,
EN LA PERSONA



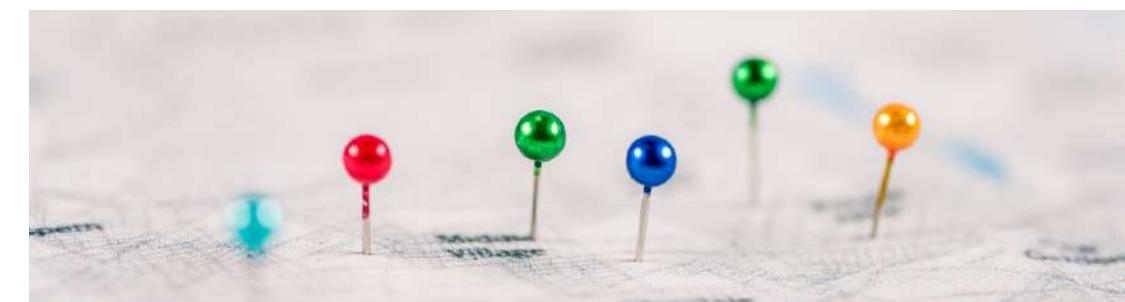
...EN LAS TAREAS DIARIAS,
EN EL APRENDIZAJE,
EN LA CONVIVENCIA



...APRENDIZAJE,
EXPERIENCIAS,
PROBLEMAS,
SOLUCIONES



...A LOS COMPAÑEROS,
AL MEDIO AMBIENTE,
AL PRODUCTO,
A LA DIVERSIDAD



...ENCONTRARLA COMO PERSONA,
EN TUS ESTUDIOS,
EN TU FUTURO TRABAJO

NUESTRA FORMACIÓN ONLINE

TE OFRECE

Contenidos didácticos de cada asignatura desarrollados para una fácil comprensión y adquisición de los conocimientos.

Actividades de desarrollo sobre los diferentes conceptos que componen las unidades de cada asignatura.

Aula Virtual en directo, para que puedas participar sin tener que desplazarte.

Tutorías online de refuerzo de conocimientos.

Recursos didácticos para que los utilices tantas veces como te sea necesario.

Cuestionarios de autoevaluación para que valores tu progreso.

Foros de discusión que potencian la fluidez en la comunicación con tus profesores y compañeros.

Casos prácticos que resolverás para que desarrolles las competencias y habilidades adecuadas.

El dinamizador de la plataforma online tiene como objetivo favorecer un clima participativo y de comunicación.

La disponibilidad de la plataforma es de 24 horas, 7 días / semana.



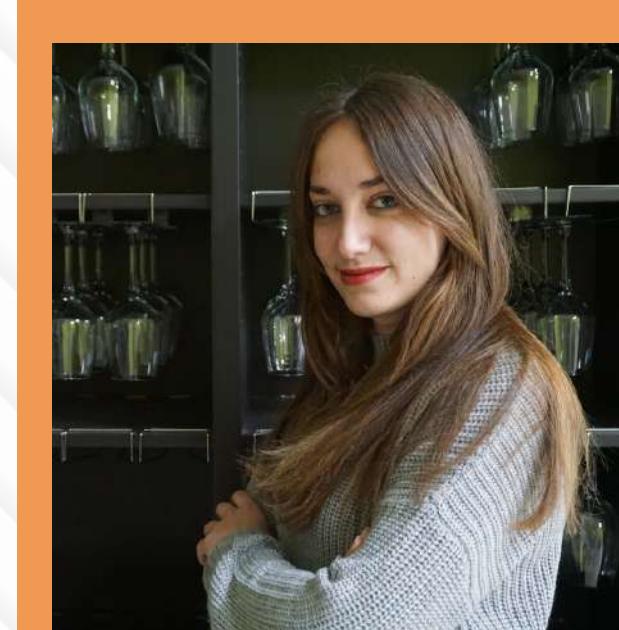
VUESTRA VOZ ES ESENCIAL

ES LO QUE NOS HACE MEJORAR



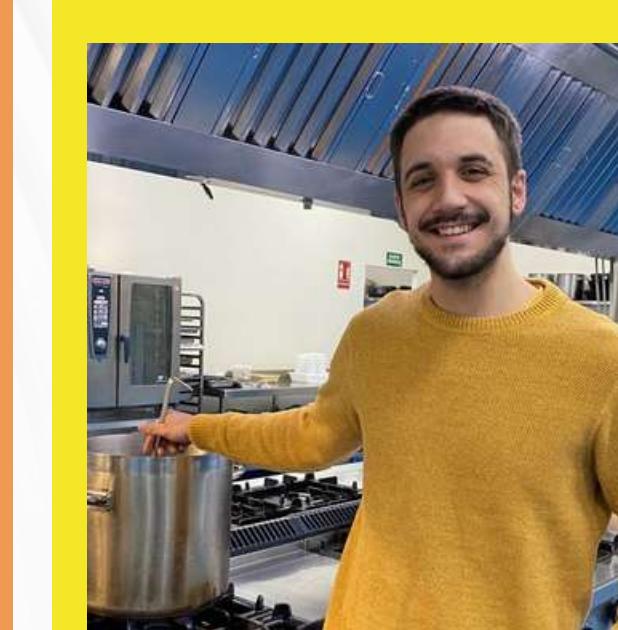
Raquel, 19 años

Desde siempre he sentido curiosidad e interés en dedicarme a la Hostelería. Gracias a la EHS he descubierto mi pasión: ser camarera. Con ellos aprendo cada día algo nuevo que me sirve para crecer profesional y personalmente. Gracias a la EHS, a mi tutor, y a los profesores, he alcanzado mi sueño por dedicarme a lo que más me gusta. Animo a todo el mundo a conocerles, para mi es toda una experiencia formar parte de esta Escuela.



Ainara, 24 años

Me siento muy afortunada de pertenecer a la EHS. Mi experiencia desde que puse el primer pie en la escuela ha sido y es muy enriquecedora. Recientemente estoy estudiando inglés porque quería perder la vergüenza a la hora de expresarme y estoy aprendiendo mucho más de lo que esperaba. Me gusta la cercanía de los profesores y la facilidad que tienen de hacer que las clases sean prácticas y dinámicas. Gracias a ellos me formo en Hostelería.



Juan Antonio, 23 años

Decidí matricularme en Dirección de Cocina y Nutrición en la EHS tras haber leído buenas referencias y haber contactado varias veces con la Orientadora. Desde el primer momento todo han sido facilidades, incluso en el tema económico, que era algo que nos inquietaba a mi familia y a mi. Merece la pena venir aquí a estudiar, sobre todo por la disciplina, la cercanía con los profesores, las instalaciones y por lo atendido y cuidado que me siento. Para mi ha sido un acierto elegirles, y lo volvería hacer.



Diego, 19 años

Estoy cursando la Doble Titulación en Dirección de Cocina y Nutrición + Grado Superior. Antes de conocer la Escuela inicié mis estudios en Hostelería hacia la repostería, panadería y confitería, pero necesitaba algo más. Por eso elegí a la EHS para seguir formándome, y te aseguro que gracias a hacerlo he descubierto mi pasión: la gastronomía. En la cocina encuentro la manera de expresarme y me hace feliz compartirlo con mi familia y amigos. Espero ser un gran chef.



Laura, 18 años

Escogí esta Escuela porque me gusta mucho la Cocina, especialmente la repostería porque en casa siempre me ha gustado hacer los postres. El planning que ofrece el grado en Dirección de Cocina y Nutrición es muy versátil para que puedas aprender la teoría y puedas practicar a diario, que al final es lo que más nos gusta. Al principio me resultaba difícil seguir el ritmo por la exigencia y la disciplina, pero en cuanto coges confianza aprendes a afrontar el día a día y el tiempo se pasa volando.



QUÉ TE DAMOS

Formación completa en 2 años con nuestra metodología online. Contamos con una plataforma efectiva para hacer del aprendizaje una actividad dinámica y cercana.

Formación de calidad de la mano de **profesores con experiencia en reconocidas instituciones**, expertos en su campo.

Seguimiento total al poner **a tu disposición a un tutor especializado** para que te acompañe en tu evolución a lo largo del curso.

La oportunidad de adquirir la **disciplina necesaria para que sepas desenvolverte** en el ámbito de la Hostelería y Restauración desarrollando una creatividad digna de tu profesión.

Prácticas en empresas de prestigio donde tú elijas. Y, además, te proponemos **estancias en el extranjero**.

CÓMO UTILIZARLO

Podrás llegar a ser un profesional Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Realizarás actividades de **dirección y organización de la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento**.

Conseguirás desarrollar una autonomía total en tu área de trabajo, así como una **confianza y seguridad** para dar respuesta en un entorno profesional.

Seguirás los **protocolos de calidad** establecidos actuando según las normas de higiene.

Establecerás una **buena relación con los compañeros** de profesión, así como una estrecha relación con los compañeros de sala.

Ayudarás a crear un clima de amabilidad esencial para la **fidelización del cliente**, mediante tus distintas elaboraciones.

Crearás productos de calidad que podrán ayudarte a **llegar a lo más alto a nivel profesional**.

PLAN DE ESTUDIOS

CURSO	MÓDULO FORMATIVO
1	Procesos de elaboración culinaria
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina
	Inglés
	Gestión de calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
	Formación y orientación laboral
	Control de aprovisionamiento de materias primas
2	Gestión administrativa y comercial en restauración
	Gestión de la producción en cocina
	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
	Gastronomía y nutrición
	Empresa e iniciativa emprendedora
	RRHH y dirección de equipos en restauración
	Proyecto de dirección de cocina
	FCT

SALIDAS LABORALES

100% de inserción laboral.

Cursando esta titulación tendrás acceso a puestos de responsabilidad:

- Director/a de cocina
- Director/a de alimentos y bebidas
- Jefe/a de cocina
- Jefe/a de operaciones de catering
- Jefe/a de producción en cocina
- Jefe de partida
- Segundo/a jefe/a de cocina
- Cocinero/a
- Encargado/a de economato y bodega

Y, además...

- Acceso a ofertas de trabajo de la EHS
- Pertener a la comunidad de profesionales de EHS

Nuestro Servicio de Orientación te ayuda a elaborar un plan personal de inserción laboral. Podemos informarte sobre ofertas de trabajo y te capacitamos para que realices una búsqueda activa de empleo.



PRACTICA CON LOS MEJORES



EL CELLER DE CAN ROCA
GIRONA

AKELARE
PEDRO SUBIJANA

coque

EL PÒBLÈT
RESTAURANTE

apōniente
āngel león

casa Marcial

DIVERxo J'



en la parra*

SALAMANCA

VIDA &
COMIDA

RESTAURANTE
RIVAS

GLOBALIA



PARADORES
Hoteles & Restaurantes 1928

GRAN MELIÁ
RESORT
PALACIO DE ISORA
TENERIFE · SPAIN

GRAN
COSTA ADEJE

HOTELES

Te acercamos a **algunos de los lugares** donde antiguos compañeros han realizado prácticas.

Cada año firmamos convenios con empresas en las que puedes realizar **tus prácticas profesionales**. Puedes elegir el establecimiento que deseas y nosotros hacemos lo posible para que las hagas allí.

Además, ¿sabías que puedes ampliar tu formación **a través de nuestros convenios internacionales?**



上海大学
Shanghai University

CHINA



PERÚ



CHILE



ITALIA

SÚMATE A NUESTRO EQUIPO



QUEREMOS SER
TU REFERENTE EN
FORMACIÓN PROFESIONAL.

COMO TE DIJE AL PRINCIPIO,
TE ABRIMOS LAS PUERTAS
A UNA DE LAS MEJORES
EXPERIENCIAS
DE TU VIDA.

FÓRMATE CON NOSOTROS.

TE ESPERAMOS

AQUÍ TIENES TU SITIO

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES



INSTAGRAM

@ESCUELA
HOSTELERÍA
SALAMANCA



FACEBOOK

ESCUELA
HOSTELERÍA
SALAMANCA



TWITTER

@EHosteleriaSa

ESCUELA
HOSTELERÍA
SALAMANCA

C/ Segunda 39.
Polígono Ind. Montalvo 3
Carbajosa de la Sagrada (Salamanca)
923 100 991 / 637 424 846
info@escuelahosteleriasalamanca.es