



Estrada Santiago - Noia, quil. 1 · Apdo. 571  
15896 - A Barcia · **Santiago de Compostela** · A Coruña  
Tel.: (+34) 981 542 519 · Fax: (+34) 981 542 590  
info@cshg.es  
[www.cshg.es](http://www.cshg.es)



LUIS CARBALLO

# CERTIFICADO DE ELABORACIÓN E XESTIÓN EN COCIÑA



## A TÚA FORMACIÓN AO MÁIS ALTO NIVEL

O Centro Superior de Hostelería de Galicia pon a disposición do alumno o persoal formativo e os medios prácticos máis evolucionados para que a súa formación sexa ao máis alto nivel.

O Certificado de Elaboración e Xestión en Cociña empeza en outubro e remata na primeira quincena de xuño. Posteriormente, o alumno fai prácticas en empresas na segunda quincena de xuño e nos meses de xullo e agosto (20 semanas de prácticas en dous anos). O alumno ten que presentar un proxecto de viabilidade no último ano.

Ao finalizar os estudos, está capacitado para xestionar o seu propio negocio ou para traballar de cociñeiro nun establecemento hostaleiro.

## SAÍDAS PROFESIONAIS

Xefe de cociña de hotel, restaurante ou catering, ou restaurador independente.

## REQUISITOS DE ACCESO

Ter finalizado 2º de bacharelato ou un ciclo formativo superior.

É necesario superar unhas probas de acceso propias:

- Unha proba de inglés (eliminatória)
- Unha proba de cálculo (eliminatória)
- Un test aptitudinal
- Unha entrevista persoal

Para realizar as probas, o aspirante debe inscribirse a partir de mes de abril e ata setembro (exceptuando o mes de agosto).

## HAI AXUDAS ECONÓMICAS?

Si, o CSHG concede bolsas de estudos para o 10% dos alumnos matriculados. Hai dous baremos para a súa concesión: as notas de bacharelato, por un lado, e os ingresos económicos, por outro.

Tamén existe a bolsa á excelencia académica para os alumnos cos mellores expedientes académicos no bacharelato.

## CANDO MATRICULARSE?

Una vez superadas as probas de acceso do CSHG, o futuro alumno poderá realizar a reserva de matrícula e formalizala no mes de setembro. As prazas son limitadas e o acceso será por orde de solicitude.

# CERTIFICADO DE ELABORACIÓN E XESTIÓN EN COCIÑA



Centro Superior  
de Hostelería de Galicia



# Certificado de Elaboración e Xestión en Cociña

## PRIMEIRO ANO

**HORAS:** 1.120.

**TEORÍA:** 560 horas. Teoría de Cociña, Teoría e Práctica de Servizo, Hixiene dos Alimentos, Nutrición e Dietética, Marketing I, Psicoloxía e Comunicación, Lexislación, Matemáticas Comerciais, Finanzas I, Inglés I e Informática Aplicada I.

**PRÁCTICA:** 560 horas. Prácticas de Cociña I, Cociña de Demostración.

## A TEORÍA

**Teoría de Cociña.** O alumno aprenderá como é a organización básica da cociña, a diferenciar os distintos tipos de cociña, a distribuír adecuadamente as tarefas entre o persoal segundo a súa categoría e responsabilidade, a diferenciar as máquinas e ferramentas da cociña e da repostería, a distinguir e nomear os alimentos máis habituais, tanto por categorías como polas súas características naturais, a distinguir e explicar os sistemas de coción, os fondos básicos e as receitas pasteiras máis elementais e a organizar e planificar a tarefa diaria nunha cociña.

**Teoría e Práctica de Servizo.** O alumno asumirá os coñecementos necesarios do departamento de alimentos e bebidas que lle servirán como base e fundamento para supervisar os traballos específicos de restaurante e cafetería nunha industria hostaleira de corte occidental.

**Hixiene dos Alimentos, Nutrición e Dietética.** Aborda a aprendizaxe teórica da manipulación hixiénica dos alimentos nas prácticas de cociña e o deseño, manexo e avaliación dos menús e dietas que se ofrecen nos distintos tipos de establecementos hostaleiros. O futuro profesional deberá supervisar as tarefas realizadas polo persoal relacionado coa cociña na manipulación hixiénica como na posterior transformación, polo que será fundamental que teña coñecementos desta materia.

**Marketing I.** O alumno deberá diferenciar entre un servizo e un produto e coñecer o mercado que quere explotar. Deberá confeccionar unha ficha de competencia, realizar unha segmentación ou elaborar un cuestionario de satisfacción do cliente, analizando as condutas dos consumidores, identificando as súas pautas e aprendendo a facer a investigación comercial. Por exemplo, seleccionará unha ubicación para un restaurante en función do potencial do seu mercado, establecendo predicións e obxectivos de vendas.

**Psicoloxía e Comunicación.** O futuro profesional aprenderá a falar en público e a desenvolver habilidades para motivar aos membros do equipo de traballo de cara a mellorar o seu rendemento e satisfacción laboral, mellorando as súas condutas cara o traballo. Ademais, facilitará a adaptación e integración plena nun equipo de traballo, saberá analizar os problemas e tomar decisións para atallalos, mellorará a comunicación do grupo e aprenderá a comunicarse por escrito (elaborar cartas comerciais, informes de traballo, circulares...).

**Lexislación.** O alumno deberá manexar con fluidez conceptos como empresa, sociedade, accións, participacións, quebra, concurso de acreedores, letra de cambio e títulos valores en xeral e diferenzar tódalas sociedades mercantís. Tamén aprenderá a utilizar os contratos mercantís, enumerando os dereitos e obrigas de cada asinante, así como a lexislación laboral fundamental e da Seguridade Social.

**Matemáticas Comerciais.** O alumno aplicará de forma precisa e áxil as operacións matemáticas básicas ás súas futuras actividades de formación e profesionais en hostalería, definirá os principais elementos da estatística básica e aplicará os seus principais instrumentos.

**Finanzas I.** O alumno aprenderá os conceptos de mercado, oferta e demanda, empresa e empresario, ademais de coñecer os diferentes tipos de empresa, a súa constitución e as súas obrigas e as funcións de planificación, organización, xestión e control. Tamén diferenciará a terminoloxía contable básica e saberá aplicar as fases do proceso contable.

**Inglés I.** O obxectivo final da titulación (os dous anos) é que o alumno teña un nivel de comprensión e comunicación que lle permita manter unha conversa en inglés fluída e natural cos seus clientes e compañeiros. Implica ademais facer discursos claros e detallados sobre temas diversos e saber defender un punto de vista sobre temas xerais, podendo explicar os puntos a favor e en contra. A ensinanza céntrase na conversa e faise en grupos reducidos para potenciar a práctica. O alumno aprenderá a falar en situacións específicas de servizos, utilizando un vocabulario concreto para cada situación.

**Informática Aplicada I.** O coñecemento dos programas informáticos de xestión empresarial é básico hoxe en día para elaborar todo tipo de documentos e para localizar a información necesaria para o seu traballo. É unha materia instrumental de apoio ao resto de materias.



## A PRÁCTICA

**Cuarto Frío.** Tratamento de peixes, porco, gando lanar e vacún, aves, marinadas e adobos e verduras e hortalizas.

**Elaboración Fría.** Entradas (ensaladas compostas, marinados, escabeches, recheos), canapés e aderezos.

**Cociña Quente, Restaurantes á Carta e Self Service.** Métodos de cocción, formas de cocer ovos, arroz e legumes, fondos básicos de cociña, mollos básicos e os seus derivados, fondos de cociña complementarios, outros caldos, tipos de corte de verduras, elaboración da pataca, verduras, guarnicións e elaboración de peixes, aves e distintos tipos de carne.

**Repostería.** Biscoitos, masas quebradas, follados, pastas específicas, xeados, *mousses* básicas, *soufflés*, decoracións básicas, *petit-fours* e masas fermentadas.

**Cociña de Demostración.** Ao finalizar o curso, o alumno será capaz de recoñecer as materias primas que se producen en España e as diferenzas gastronómicas fundamentais das súas rexións. Aprenderá a elaborar correctamente unha exposición gastronómica, a elaborar un *mise en place* dos produtos que lle farán falta e a elaborar platos típicos de cada rexión.

## STAGE

Os alumnos realizarán prácticas tuteladas polo CSHG en empresas do sector hostaleiro por un período de 10 semanas.





## SEGUNDO ANO

**HORAS:** 1.120.

**TEORÍA:** 560 horas. Control e Xestión de Alimentos e Bebidas, Enoloxía e Bebidas Alcohólicas, Marketing II, Xestión de Recursos Humanos, Finanzas II, Inglés II, Informática Aplicada II e Proxecto de Viabilidade Empresarial.

**PRÁCTICA:** 560 horas. Prácticas de Cociña II, Práctica de Servizo

## A TEORÍA

**Control e Xestión de Alimentos e Bebidas.** O futuro profesional poderá levar a explotación do departamento de alimentos e bebidas. A materia permitirá ao alumno deseñar a oferta gastronómica segundo o establecemento do que se trate (cafetería, *buffet*, restaurante...) e analizar os resultados obtidos na explotación deste departamento. O alumno tamén aprenderá a planificar a xestión das compras e a xestionar ben os produtos que se utilicen.

**Enoloxía e Bebidas.** O coñecemento do viño e das bebidas de alcol máis consumidas é moi importante no mundo da restauración. O traballo do profesional en hostalería debe ir encamiñado a orientar e aconsellar, ademais do mero acto de despachar.

**Marketing II.** O alumno deberá aprender a facer un plan de marketing e a marcar a súa estratexia de mercado en función do seu produto, os prezos e o mercado ao que pretende orientarse. Tamén deberá coñecer os canais de distribución, o sistema de franquicias, a política de comunicación da empresa, o funcionamento do departamento de vendas, o plan de promoción e os seus tipos, como elaborar unha campaña publicitaria e a supervisión da axencia de publicidade, as actividades dun departamento de relacións públicas e o deseño dunha acción de marketing directo para unha empresa hostaleira.

**Xestión de Recursos Humanos.** O futuro profesional saberá os pasos a seguir para a apertura dun centro de traballo e coñecerá os trámites para contratar persoal, definindo e calculando os seus custos. Tamén saberá deseñar un proceso de recrutamento, selección e incorporación de persoas e coñecerá os diferentes factores de motivación de persoal, así como as necesidades dos traballadores da empresa e como facer unha xestión rendible do departamento de recursos humanos.

**Finanzas II.** É imprescindible coñecer as principais fontes de financiamento dunha empresa hostaleira. A materia permitiralle aplicar distintos criterios para valorar investimentos, obter e valorar conclusións e comparar distintos resultados. Así, o alumno aprenderá a controlar os custos e organizar os orzamentos da empresa calculando as magnitudes financeiras de maior importancia.

**Inglés II.** Aprenderá a falar en situacións específicas de cociña, restaurantes e gastronomía utilizando un vocabulario específico para cada situación.

**Informática Aplicada II.** O coñecemento dos programas informáticos de xestión empresarial é básico hoxe en día para elaborar todo tipo de documentos e para localizar a información necesaria para o seu traballo. É unha materia instrumental, de apoio ao resto de materias.

## PROXECTO DE VIABILIDADE EMPRESARIAL

O alumno debe realizar un estudo de viabilidade sobre un restaurante, que se desenvolverá sobre as áreas de marketing, explotación de alimentos e bebidas, recursos humanos e finanzas. Terá que explotar e xestionar de maneira directa o establecemento proposto, poñendo en práctica o desenvolvemento teórico previo e permitindo extraer as conclusións oportunas.



## A PRÁCTICA

**Prácticas de Cociña II.** Atendendo aos temas, os docentes profundizarán nas ensinanzas ao alumno, que deberán realizar labores de cociña e repostería en empresas hostaleiras do sector. Adicaranse dúas semanas ao proxecto de viabilidade empresarial.

**Práctica de Servizo.** O alumno profundizará nos coñecementos do departamento de alimentos e bebidas que lle servirán como base e fundamento para supervisar os traballos específicos de restaurante e cafetería nunha industria hostaleira de corte occidental.

## STAGE

Os alumnos deben realizar prácticas tuteladas polo CSHG en empresas do sector hostaleiro por un período de 10 semanas.