



Grado Superior

DIRECCIÓN DE COCINA

Formación Profesional



Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional



COCINA



Elegir formación hoy no es solo elegir estudios, es decidir **cómo, para qué y con qué salida profesional** se forma una persona.

Este centro ofrece un modelo de **FP privada orientada a la práctica**, el acompañamiento y la empleabilidad real, pensado para alumnos y familias que buscan algo más que cumplir un plan de estudios



ejegan
center

**LÍDERES EN LA
FORMACIÓN PROFESIONAL
EN EL SECTOR DE
HOSTELERÍA Y TURISMO**

TU ESPACIO DE FORMACIÓN, GASTRONOMÍA Y OCIO

EIGO Center es una innovadora institución educativa ubicada en Jerez de la Frontera, dedicada a ofrecer la mejor formación profesional para la industria del turismo.

Es un centro **oficial, reconocido, homologado y autorizado para impartir FP, certificados de profesionalidad y títulos propios**. Es decir, que todas nuestras titulaciones son 100% oficiales y con validez profesional en todo el territorio nacional..

Nuestro espacio es un punto de encuentro para futuros profesionales del sector que buscan no solo aprender, sino integrarse en el ecosistema real de la gastronomía, el turismo y la gestión hotelera.

En EIGO Center trabajamos de la mano de las grandes patronales del sector (**HORECA, CEHE y CEHAT**) lo que nos permite diseñar una formación alineada con los estándares empresariales, las demandas del mercado laboral y las competencias que realmente exigen hoteles, restaurantes y empresas turísticas.

Aquí reunimos talento, experiencia y red profesional. Compartimos conocimiento, fomentamos conexiones con el tejido empresarial y creamos oportunidades reales de inserción laboral.

APOSTAMOS POR UNAS PRÁCTICAS EN UN ÁMBITO LABORAL REAL



Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional



CEHAT
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS



¿POR QUÉ ELEGIR EIGO?



EDUCACIÓN
OFICIAL



EXPERIENCIA
PROFESIONAL



DESARROLLO
PERSONAL Y
PROFESIONAL



REPUTACIÓN
Y PRESTIGIO



DESARROLLO
DE
HABILIDADES
PRÁCTICAS



INNOVACIÓN
Y TENDENCIAS
DEL SECTOR



INserción
laboral
rápida

1000+
Metros
cuadrados

3000+
Alumnos
formados

90%
Empleabilidad

5+
Aulas pilotos

NO TE CONTAMOS CÓMO ES EL SECTOR:
TE METEMOS DENTRO DE ÉL.



GRADO SUPERIOR



DIRECCIÓN DE COCINA

2.000H

DE COCINAR A COMPRENDER LA COCINA COMO SISTEMA

Es una formación profesional orientada a **planificar, organizar y dirigir una cocina profesional**, combinando conocimiento técnico, capacidad de gestión y liderazgo de equipos.

Este ciclo no está pensado solo para cocinar, sino para **tomar decisiones**, coordinar personas y garantizar el correcto funcionamiento de una cocina desde un punto de vista profesional.

Este ciclo es adecuado para alumnos que:

- Tienen formación previa en cocina o experiencia en el sector
- Quieren asumir mayores responsabilidades
- Buscan avanzar hacia puestos de organización y mando
- Se interesan por la gestión, planificación y control del trabajo
- Quieren desarrollar habilidades de liderazgo en cocina



GRADO SUPERIOR

PLAN DE ESTUDIOS

2.000H



1.º Curso — 960 h

- Control del aprovisionamiento de materias primas – 64 h
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina – 288 h
- Procesos de elaboración culinaria – 288 h
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias – 96 h
- Inglés – 128 h
- Formación y orientación laboral – 96 h

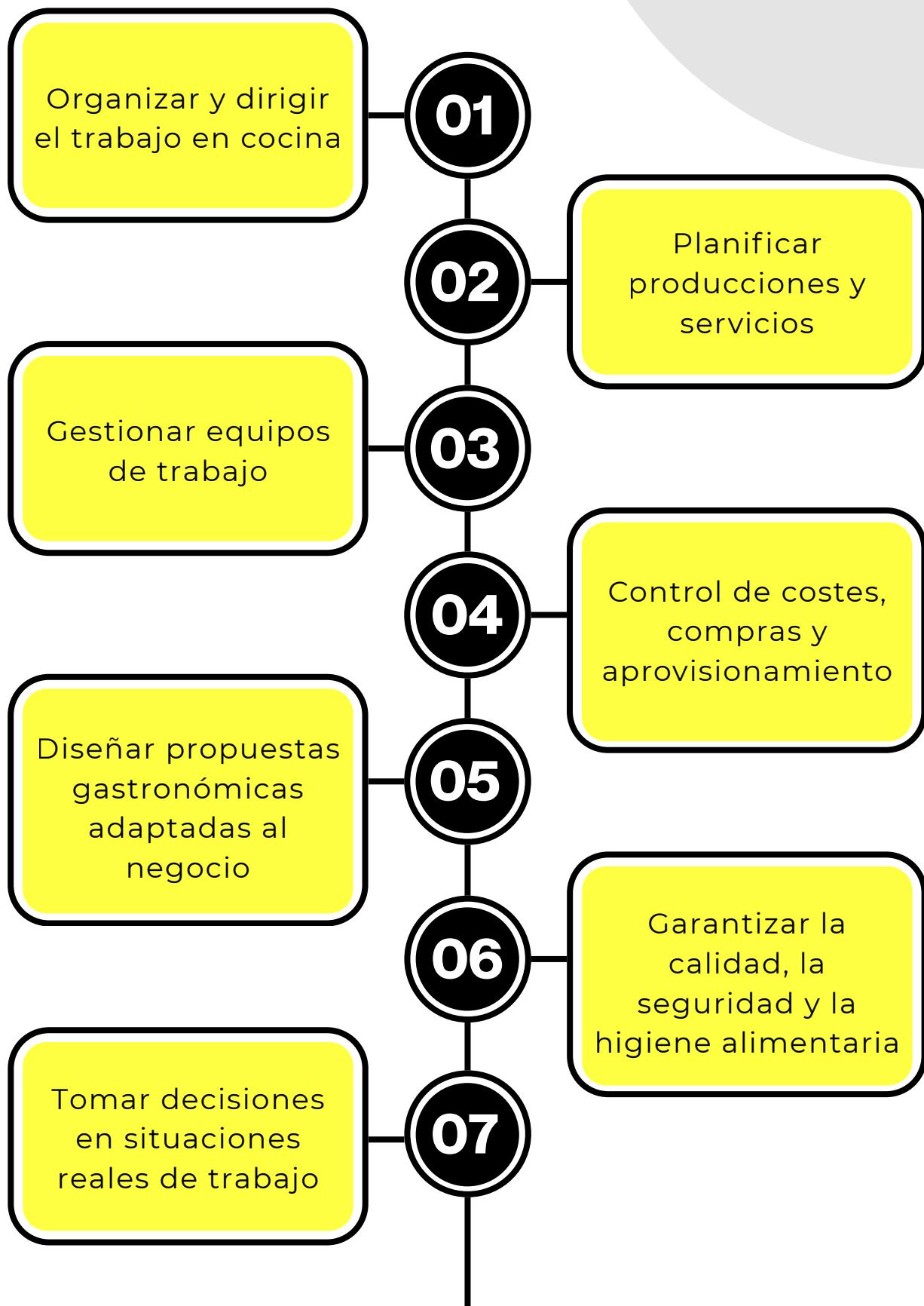
2.º Curso — 1.040 h

- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina – 147 h
- Gestión de la producción en cocina – 105 h
- Gastronomía y nutrición – 42 h
- Gestión administrativa y comercial en restauración – 126 h
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración – 63 h
- Proyecto de dirección de cocina – 30 h
- Empresa e iniciativa emprendedora – 84 h
- Libre configuración – 63 h
- Formación en centros de trabajo – 380 h



¿QUÉ SE APRENDE REALMENTE?

Durante el ciclo, el alumno aprende a:



EL OBJETIVO NO ES SOLO COCINAR, SINO APRENDER A FUNCIONAR DENTRO DE UNA COCINA REAL.

FORMACIÓN TÉCNICA Y PRÁCTICA



Control del aprovisionamiento de materias primas

- Selección de materias primas.
- Recepción de materias primas
- Almacenamiento de materias primas en restauración
- Control de consumos y existencias

Procesos de preeleboración y conservación en cocina

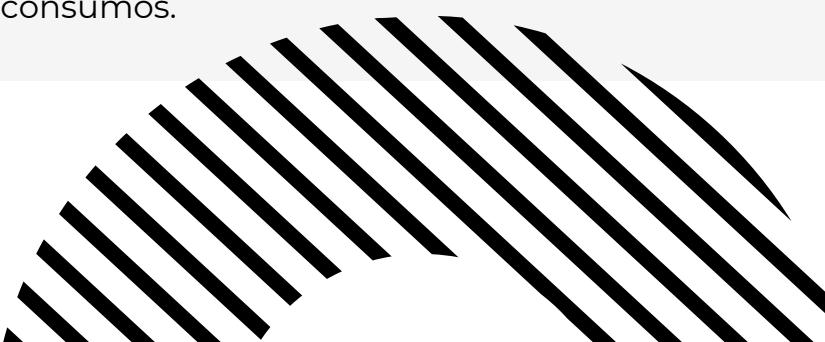
- Preparación de las zonas de producción.
- Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación.
- Regeneración de materias primas.
- Planificación de los procesos de preeleboración de materias primas en cocina.

Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina

- Supervisión de la preparación de las zonas de producción de postres.
- Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.
- Elaboración de postres
- Presentación de postres

Gestión de la producción en cocina

- Reconocimiento de sistemas de producción culinaria.
- Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos.
- Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina.
- Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina.
- Control de consumos.



FORMACIÓN TÉCNICA Y PRÁCTICA



Procesos de elaboración culinaria

- Organización de los procesos de elaboración culinaria.
- Aplicación de técnicas de cocción.
- Elaboración de productos culinarios básicos.
- Realización de acabados y presentaciones.
- Desarrollo del servicio en cocina.

Gastronomía y nutrición

- Identificación de tendencias gastronómicas.
- Gastronomía española e internacional.
- Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos.
- Aplicación de principios básicos de dietética

Proyecto de Dirección en Cocina

- Identificación de necesidades del sector productivo y de la organización de la empresa.
- Diseño de proyectos relacionados con el sector.
- Planificación de la ejecución del proyecto.
- Definición de procedimientos de control y evaluación de la ejecución del proyecto

Empresa e Iniciativa Emprendedor

- Iniciativa emprendedora.
- La empresa y su entorno.
- Creación y puesta en marcha de una empresa.
- Función administrativa



SALIDAS PROFESSIONALES

**AL FINALIZAR EL CICLO, EL ALUMNO
PUEDE TRABAJAR COMO:**



Jefe/a de cocina



Segundo/a jefe/a de
cocina



Responsable de
partida



Responsable de
producción en cocina
central



Coordinador/a equipos
de cocina



Emprendimiento
gastronómico

ADEMÁS, TE PERMITE:



PROGRESAR
DENTRO DEL SECTOR



ACCEDER A
NUEVOS NIVELES FORMATIVOS



ESPECIALIZARSE CON
EXPERIENCIA Y PRÁCTICA

REQUISITOS DE ACCESO

Para acceder a los ciclos formativos de grado superior se requerirá una de las siguientes condiciones:

- Estar en posesión de, al menos, uno de los siguientes títulos:
 - Título de Bachiller.
 - Título de Técnico de Grado Medio de Formación Profesional.
 - Título de Técnico Superior de Formación Profesional.
 - Título de grado universitario.
- Haber superado una prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior y tener diecinueve años como mínimo, cumplidos en el año de realización de la prueba, o haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Haber superado un curso de formación específico preparatorio para el acceso a ciclos formativos de grado superior en centros públicos o privados autorizados por la administración educativa, tener diecinueve años como mínimo, cumplidos en el año de realización del curso.

PROCESO DE ADMISIÓN

1.Preinscripción



2.Entrevista Personal



3.Evaluación



4.Matrículación



¿CÓMO SE APRENDE EN ESTE CENTRO?



Clases prácticas y talleres.



Uso de instalaciones profesionales.



Simulaciones reales de trabajo.



Proyectos vinculados
a la realidad del sector.



Evaluación continua
y seguimiento individual.



EL ALUMNO NO ES UN ESPECTADOR:
PARTICIPA, PRACTICA, SE EQUIVOCA Y MEJORA.

Siempre acompañado por el equipo docente.

La FP Dual forma parte del modelo formativo.

Eso significa que el alumno:



Se incorpora al sector.



Aplica lo aprendido en el aula.



Aprende en un entorno laboral real.



Desarrolla hábitos profesionales desde la formación.

LA DUAL SE PLANIFICA Y SUPERVISA PARA QUE SEA UNA **EXPERIENCIA FORMATIVA REAL.**

Prácticas en empresa garantizadas

Garantizamos tus prácticas en empresa TOP de la provincia. Benefíciate de nuestros convenios de trabajo

APONIENTE



ÁNGEL LEÓN

Barceló
HOTELS & RESORTS

GRAN MELIÁ
— SANCTI PETRI —
SPAIN

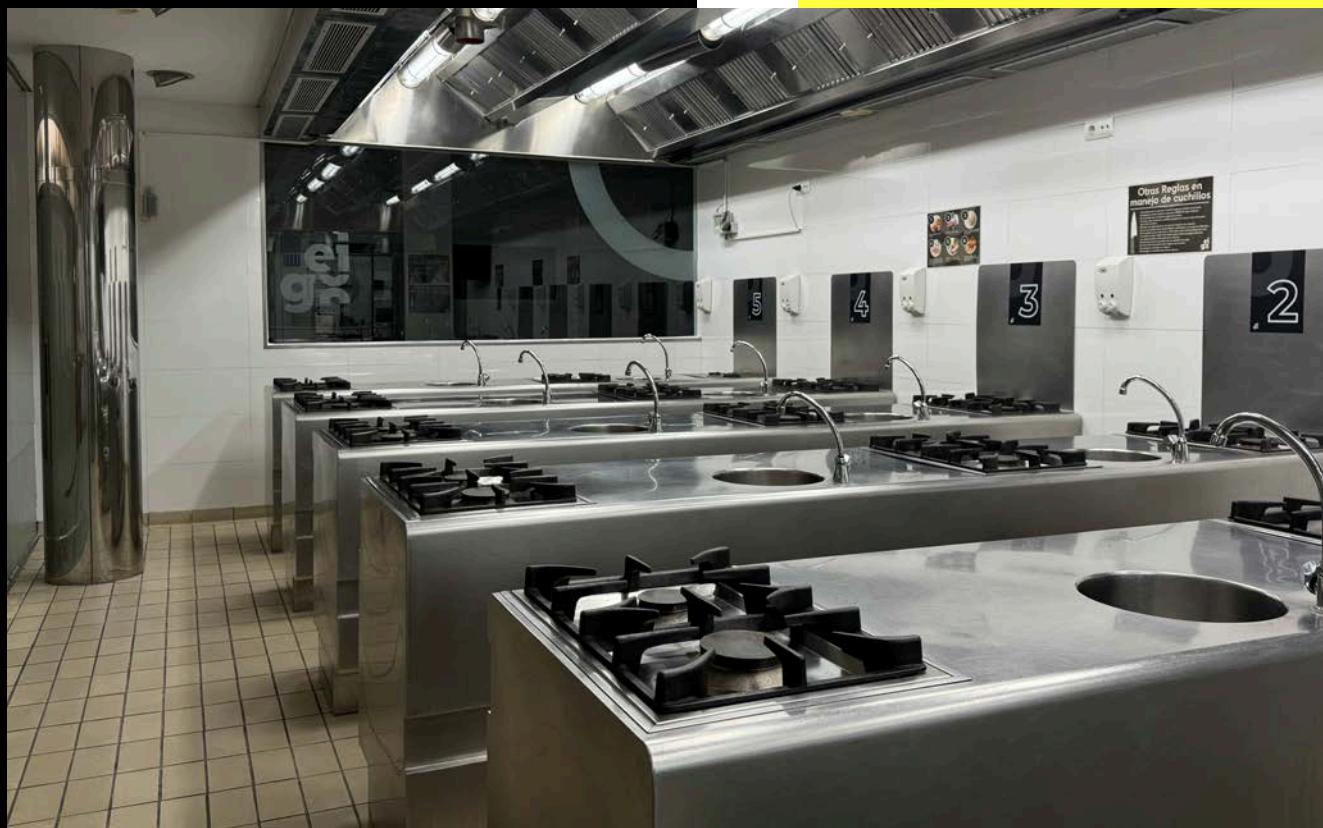


INSTALACIONES



Nuestro centro cuenta con cocinas profesionales completamente equipadas, zonas de repostería, aulas teóricas, espacios de degustación y recursos audiovisuales.

Cada espacio está diseñado para recrear un entorno laboral real y garantizar una experiencia de aprendizaje completa.





**AQUÍ APRENDERÁS CON
PROFESIONALES, EN COCINAS
REALES, SALAS REALES Y
ALOJAMIENTOS REALES.**

¿POR QUÉ EIGO CENTER FUNCIONA TAN BIEN PARA LOS ESTUDIANTES?

**PORQUE AQUÍ
LA FORMACIÓN**

**SE VIVE
SE PRACTICA
SE SIENTE**



Espacios preparados
para trabajar como en una empresa.



Docentes
con experiencia real.



Contacto directo
con restaurantes, hoteles y entidades del
sector.



Ritmo real
desde el primer trimestre.



Un centro
que el alumnado siente como propio.

ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO

Uno de los elementos clave de la FP privada es la **atención personalizada**.

En este centro se trabaja con:



Grupos reducidos.



Tutorías y seguimiento
académico.



Orientación personal
y profesional.



Comunicación cercana
con las familias
cuando es necesario.



El objetivo es que el alumno **avance con seguridad** y no se quede atrás.

OBJETIVOS

A black and white photograph showing a person's hands in the lower right corner, working on a small, dark object on a light-colored wooden table. The background is blurred.

**FORMACIÓN Y
CAPACITACIÓN**

**ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO**

**INSERCIÓN
LABORAL**

TU ENTORNO DIGITAL DE APRENDIZAJE Y DESARROLLO PROFESIONAL



EIGO Campus+ es el área privada del alumno de EIGO Center, un entorno digital innovador diseñado para que la formación no termine en el aula, sino que continúe cuando y donde el alumno lo necesite.

Desde un único espacio, el alumno accede a todos los recursos clave de su formación y a servicios pensados para impulsar su desarrollo profesional.



¿QUÉ OFRECE EIGO CAMPUS+?

- **Todo el contenido del curso, siempre disponible:** Acceso online al material formativo impartido en clase, organizado y actualizado, para consultarlos en cualquier momento y desde cualquier dispositivo.
- **Material exclusivo y actividades complementarias:** Recursos adicionales, ejercicios prácticos y contenidos de refuerzo que amplían la experiencia formativa y facilitan el aprendizaje continuo.
- **Comunicación directa con tutores:** Un canal ágil y cercano para resolver dudas, recibir orientación y acompañamiento durante el proceso formativo.
- **Conexión con el empleo:** Acceso a la bolsa de empleo de EIGO Center, acercando al alumno a nuevas oportunidades profesionales y a empresas colaboradoras.



EIGO Campus+ es más que una plataforma, es el punto de encuentro entre **formación, acompañamiento y empleabilidad**.

¿POR QUÉ ESTUDIAR FORMACIÓN PROFESIONAL?

ej
g
center



Diversidad de opciones profesionales:

La oferta de ciclos formativos es amplia y abarca una gran variedad de áreas y especialidades, lo que permite a los estudiantes elegir la formación que mejor se ajuste a sus intereses y aptitudes.



Acceso a estudios superiores:

Al finalizar un ciclo superior, los estudiantes pueden acceder a la universidad de forma directa, con posibilidad de continuar estudios universitarios en su área de especialización.



Crecimiento personal y profesional:

La formación profesional no solo proporciona habilidades técnicas, sino que también contribuye al desarrollo de habilidades sociales, de comunicación y resolución de problemas, que son esenciales para el éxito profesional.



Flexibilidad:

La formación profesional permite a los estudiantes adaptar sus estudios a sus necesidades y objetivos profesionales, con horarios flexibles y modalidades de estudio a distancia.



Reconocimiento europeo:

Nuestros títulos oficiales son reconocidos a nivel europeo, lo que facilita la movilidad laboral y la posibilidad de trabajar en otros países.





Formación especializada y práctica:

Nuestra formación se centra en la formación práctica y especializada en un área concreta, lo que prepara a los estudiantes para el mercado laboral.



Inserción laboral rápida:

Las habilidades y conocimientos adquiridos durante la formación permiten a los graduados acceder a puestos de trabajo en su área de especialización, lo que facilita la inserción laboral temprana.



Mayor empleabilidad:

La formación práctica y especializada aumenta las posibilidades de encontrar empleo y acceder a mejores oportunidades laborales.

¿Quieres empezar?

HÁBLANOS



722 182 765



HOLA@EIGO-CENTER.COM



C/EINSTEIN N.5 - JEREZ DE LA FRONTERA



Estudia en un centro donde la hostelería y el turismo SE APRENDEN **VIVIÉNDOLOS**

Partners

APONIENTE



RATIONAL



Barceló
HOTELS & RESORTS

GRAN MELIÁ
— SANCTI PETRI —
SPAIN

HOSTELERÍA
DE ESPAÑA ©



CEHAT
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS



Hostelería
Jerez

CHANDON
GARDEN SPRITZ



Patrocinadores



CANDELAS

Colaboradores



CANELA
& CLAVO
FOOD DESIGN

FINGER
FOOD

EL —
BAR

GARCONS
BARCELONA®



