



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



### Socios Del Proyecto:



### Contexto:

La cualificación de Chef está desarrollada por un consorcio internacional de 9 organizaciones de 6 países (Bulgaria, Italia, España, Francia, Portugal y Turquía) en el marco del proyecto CULINART.

### ¿Qué hace un cocinero?

Los chefs diseñan menús, crean platos y supervisan la planificación, organización, preparación y cocinado de las comidas en hoteles, restaurantes y otros lugares para comer, a bordo de barcos, en trenes de pasajeros y en hogares.



### 1. Para quién es adecuada la cualificación:

- estudiantes de centros de FP;
- adultos en formación de EFP;
- personas con experiencia laboral en el sector culinario.

### 2. Quién puede solicitarlo:

Personas mayores de 16 años, con o sin antecedentes en la educación, formación o experiencia laboral en el sector culinario

- cualquier persona que desee aprender para ser Chef desde cero
- cualquier persona que desee recibir un reconocimiento de los conocimientos, habilidades y competencias previamente adquiridos.

### 3. Quién proporciona la cualificación:

Un consorcio internacional de proveedores de EFP y empresas unidas en la Alianza CULINART.

Los alumnos pueden solicitar estudiar en la organización de cada socio y completar los módulos proporcionados por el socio local en su país o en el de los demás socios de la Alianza.

De este modo, pueden estudiar en todos los países asociados: Bulgaria, Italia, España, Francia, Portugal y Turquía, beneficiándose de la movilidad internacional.

## Características principales de la formación:

La duración total de la cualificación CULINART Chef es de aproximadamente 1200-1300 horas de estudio, dependiendo del formato elegido y del lugar de aprendizaje.

La certificación de los graduados se rige por la legislación nacional del país elegido para la formación, pero los resultados de la formación de las organizaciones asociadas se reconocen mutuamente y pueden validarse dentro de la Alianza CULINART. Además, los graduados de la cualificación recibirán un certificado de aprobación Euro Pass.

## Qué incluye la cualificación de Chef:



La cualificación conjunta se desarrolla en base a 9 Unidades Básicas de Resultados de Aprendizaje que se consideran cruciales para los futuros profesionales que van a ejecutar este trabajo. Siguiendo los resultados deseados por los graduados, el plan de estudios de Chef se desarrolla en 9 Módulos Clave de Formación:

1. Salud y seguridad, higiene y protección del medio ambiente
2. Gestión de negocios culinarios, turismo y emprendimiento
3. Gestión y Administración del Personal de Cocina (RRHH)
4. Gestión financiera y de recursos y contabilidad
5. Gestión de la producción en cocina y garantía de calidad (procesos)
6. Investigación y desarrollo de menús, creatividad e innovación en la cocina
7. Tecnologías de la información y la comunicación en la empresa culinaria
8. Comunicación y lenguas extranjeras
9. Servicios a los clientes

## Salidas profesionales:

Los graduados de la cualificación de Chef pueden seguir su carrera en varias áreas y pueden trabajar en cualquier tipo de restaurante, establecimiento de comida o industria de la restauración.

Dependiendo de sus intereses personales y de su especialización, pueden convertirse en chefs, chefs ejecutivos, jefes de cocina, sous chefs, chefs de partida, chefs industriales, chefs de banquetes, chefs de pastelería, chefs personales y privados, propietarios de restaurantes, proveedores de servicios de catering, escritores de alimentos, gerentes y supervisores de cocina, blogueros de alimentos, innovadores de alimentos, diseñadores de alimentos y muchos más.



**Para más detalles, póngase en contacto con su socio local:** FASE SL, San Antonio Abad 21-50010 Zaragoza, e-mail: [info@fase.net](mailto:info@fase.net)

*Proyecto Ref. N° 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ CULINART: Diseño de una cualificación conjunta de formación profesional en artes culinarias y de itinerarios piloto de formación continua está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea.*

*El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.*