

Anexo III-A)
Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	Cocina y Pastelería Servicios de Restauración	Profesores Técnicos de Formación Profesional
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	Cocina y Pastelería	Profesores Técnicos de Formación Profesional
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	Cocina y Pastelería	Profesores Técnicos de Formación Profesional
0499. Procesos de elaboración culinaria.	Cocina y Pastelería	Profesores Técnicos de Formación Profesional
0500. Gestión de producción en cocina.	Cocina y Pastelería	Profesores Técnicos de Formación Profesional
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	Hostelería y Turismo	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0502. Gastronomía y nutrición.	Hostelería y Turismo	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	Hostelería y Turismo	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	Hostelería y Turismo	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0179. Inglés.	Inglés	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0505. Proyecto en Dirección de Cocina.	Cocina y Pastelería	Profesores Técnicos de Formación Profesional
	Hostelería y Turismo	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0506. Formación y Orientación laboral.	Formación y Orientación Laboral	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación y Orientación Laboral	Catedráticos de Enseñanza Secundaria. Profesores de Enseñanza Secundaria.
A060. Iniciación al Francés como Lengua Profesional ¹	Profesorado con atribución docente en el ciclo.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Profesorado con atribución docente en el ciclo.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Francés	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria.

¹ Este módulo será impartido por el profesorado de las especialidades de formación profesional indicadas, siempre que posean el certificado de aptitud en el idioma francés (Escuela Oficial de Idiomas) o equivalente o bien demuestren y evidencien mediante una prueba, organizada por la Dirección General competente en materia de Formación Profesional, la capacidad y dominio de

la lengua francesa, en caso contrario, será impartido por el profesorado de la especialidad de francés.

**Anexo III-B)
Titulaciones equivalentes a efectos de docencia**

Cuerpo	Especialidad del profesorado	Titulaciones
Profesores de Enseñanza Secundaria.	Formación y Orientación Laboral	Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomado en Trabajo Social. Diplomado en Educación Social. Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	Hostelería y Turismo	Diplomado en Turismo
Profesores Técnicos de Formación Profesional	Cocina y Pastelería	Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería.

**Anexo III-C)
Titulaciones y requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales para los centros de titularidad privada y de otras administraciones distintas de la educativa:**

Módulo profesional	Titulaciones y requisitos necesarios
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. 0499. Procesos de elaboración culinaria. 0500. Gestión de la producción en cocina. 0505. Proyecto de dirección de cocina.	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto. Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 0502. Gastronomía y nutrición. 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 0179. Inglés. A060. Iniciación al Francés como Lengua Profesional 0505. Proyecto de dirección de cocina. 0506. Formación y orientación laboral. 0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes a efectos de docencia.

**Anexo IV
Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico Superior de Restauración al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 y los establecidos en el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina al amparo de la Ley Orgánica 2/2006**

Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Técnico Superior de Restauración	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Técnico Superior en Dirección de Cocina
Procesos de cocina	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.

	0499. Procesos de elaboración culinaria
Procesos de pastelería y repostería	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
Administración de establecimientos de restauración Marketing en restauración	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración
Lengua extranjera	0179. Inglés.

Anexo V A)

Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación

Unidad de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones. UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.	0499. Procesos de elaboración culinaria
UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería. UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria. UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.	0500. Gestión de la producción en cocina.
UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
UC1051_2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179. Inglés*

* Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Anexo V B)
Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería. UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
0499. Procesos de elaboración culinaria	UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones. UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
0500. Gestión de la producción en cocina	UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria. UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
0179. Inglés	UC1051_2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.