



HOSTELERÍA Y TURISMO

GRADO MEDIO

🕒 2000h

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA



#TU FORMACIÓN NUESTRA DEDICACIÓN

SALIDAS PROFESIONALES:

- Cocinera / cocinero.
- Jefa / jefe de partida.
- Empleada / empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

QUE VOY A APRENDER:

- Ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.
- Determinar las necesidades para la producción en cocina.

Si quieres trabajar en empresas del sector de hostelería y restauración, participando en procesos de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos, en establecimientos de alimentos crudos, tiendas de comidas preparadas, y en empresas de almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.

¡ESTA ES TU TITULACIÓN!

PLAN DE FORMACIÓN:

- Ofertas gastronómicas.
- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Productos culinarios.
- Postres en restauración.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- 0156. Inglés Profesional (Grado Medio)
- 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
- 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
- 1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)
- 1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- 1713. Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo (competencia de cada Comunidad Autónoma)
- Incluye una fase de formación en empresa u organismo equiparado como parte integrada del currículo del ciclo formativo.

QUÉ PUEDO ESTUDIAR DESPUÉS:

- Cursos de especialización profesional
- Otro ciclo de Formación Profesional con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo con la normativa vigente.
- El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades

REQUISITOS DE ACCESO:

- Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales (Acceso GM)
- Otro ciclo de Formación Profesional con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades

