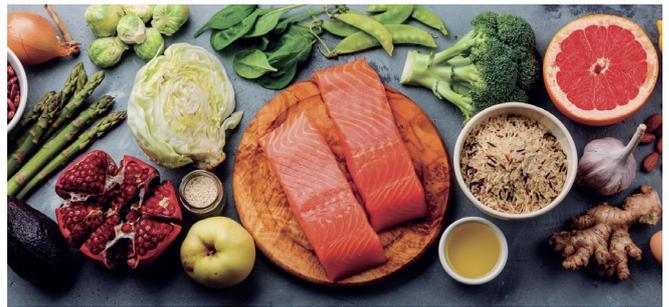


COCINA Y GASTRONOMÍA

 CASTELLANO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Manipular, elaborar, preparar, conservar y presentar toda clase de alimentos.
- > Confeccionar ofertas gastronómicas.
- > Trabajar en todo momento bajo las normas y prácticas de seguridad e higiene.
- > Manipular, preparar y presentar productos de pastelería y panadería.



REQUISITOS DE INGRESO

Graduado en ESO / FP I / 2º BUP / Ciclo de Formación Profesional Básica / Prueba de acceso a ciclos de grado medio.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Cocinero o cocinera en cualquier establecimiento de hostelería.
- > Jefe o jefa de partida.
- > Técnico/a de almacén, cámara y bodega en un hotel, restaurante, etc.

PLAN DE ESTUDIOS

1er CURSO

- > Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- > Praelaboración y conservación de alimentos.
- > Técnicas culinarias.
- > Procesos básicos de pastelería y repostería.
- > Itinerario personal para la empleabilidad I.
- > Dual general (prácticas en empresa).

2º CURSO

- > Ofertas gastronómicas .
- > Productos culinarios .
- > Postres en restauración.
- > Inglés profesional.
- > Itinerario personal para la empleabilidad II.
- > Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- > Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- > Proyecto intermodular.
- > Módulo(s) optativos(s).
- > Dual general (prácticas en empresa).



Doble titulación:

DOS TITULACIONES EN TRES AÑOS

- > Técnico en cocina y gastronomía (2 años)
- > Especialista en frescos del sector retail (1 año)
- > Especialista en panadería y bollería artesanales

Completa tu formación con

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

- Programa de Especialización en Productos Frescos en el sector Retail.
- Programa de especialización en panadería y bollería artesanales.

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO (GRADO D NIVEL 2):

- Panadería, Repostería y Confitería.

DIRECTAMENTE A CICLOS DE GRADO SUPERIOR (GRADO D NIVEL 3):

- Dirección de cocina.
- Gestión de Alojamientos Turísticos.

Prácticas en empresas colaboradoras:

IGELA JATETXEA, RTE. BOCADO, EL PESCAÍTO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ, LE COMIDARE, RESTAURANTE LA FÁBRICA, RESTAURANTE REKALDE, GAZTELU OSTATUA, ZAZPI GASTROBAR, S.L., ...