

COCINA Y RESTAURACIÓN

 CASTELLANO

TITULACIÓN OFICIAL

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



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering; asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Operaciones básicas de cocina.
- > Operaciones básicas de restaurante y bar.
- > Operaciones básicas de catering.
- > Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria.
- > Actividades auxiliares de comercio.



REQUISITOS DE INGRESO

Tener entre 16 y 17 años, cumplidos antes del 31 de diciembre del curso de inicio. No haber obtenido el título de Graduado en Educación Secundaria. Alumnos y alumnas de 15 años que han cursado 2º de la ESO y no promocionan a 3º.



PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS:

- > Técnicas elementales de pre-elaboración.
- > Procesos básicos de producción culinaria.
- > Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- > Técnicas elementales de servicio.
- > Procesos básicos de elaboración de alimentos y bebidas.
- > Preparación y montaje de materiales para colectividades e catering.
- > Atención al cliente.
- > Formación y orientación laboral.
- > Formación en Centros de Trabajo (prácticas en empresas).

MÓDULOS DE CARÁCTER GENERAL:

- > Ciencias aplicadas I y II.
- > Comunicación y sociedad I y II.

ORIENTACIÓN Y TUTORÍA

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Ayudante/a o auxiliar de cocina.
- > Ayudante/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- > Auxiliar o ayudante/a de camarero o camarera en sala.
- > Auxiliar o ayudante/a de camarero o camarera en bar-cafetería.
- > Auxiliar o ayudante/a de barman.
- > Auxiliar o ayudante/a de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- > Ayudante/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Completa tu formación con

DIRECTAMENTE A CICLOS DE GRADO MEDIO:

- Cocina y Gastronomía.
- Panadería, Repostería y Confitería.



Doble titulación:

DOS TITULACIONES EN DOS AÑOS

- > Título de la ESO.
- > Título de profesional básico en cocina y restauración.