

Puedes contactarnos en:



Síguenos en:



CFGB
Cocina
y restauración

Ciclo básico de Cocina y Restauración

Duración:

2000 horas

Período académico:

De septiembre a junio.

Titulación:

Profesional básico de Cocina y Restauración.

Requisitos de acceso:

Tener 15 años o cumplirlos el año natural en curso.

No superar los 17 años (hay excepciones).

Haber cursado primer ciclo de la ESO.

(Excepcionalmente haber cursado 2º de la ESO).

Consejo orientador del equipo docente con propuesta de incorporación del alumno/a en la FPB.

Si quieres **aprender cocina en un entorno privilegiado**, la Escuela de hostelería **Guayente es tu escuela**. Tras 40 años dedicados a la formación, sabemos perfectamente qué es lo que necesitas. En este ciclo de formación te enseñaremos una base culinaria, acompañada de una técnica adecuada con la que conseguirás elaboraciones complejas y de alta gastronomía.

¿Qué voy a aprender y hacer?

Colaborar en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.

Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

Lavar materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.

Colaborar en la realización del servicio en cocina teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.



#FPB Cocina y restauración
#CFGM Cocina y gastronomía
#CFGM Servicios en restauración

Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

Realizar las tareas de su responsabilidad tanto individualmente como en equipo, con autonomía e iniciativa, adaptándose a las situaciones producidas por cambios tecnológicos u organizativos.

Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía basados en la práctica de valores, favoreciendo las relaciones interpersonales y profesionales, trabajando en equipo y generando un ambiente favorable de convivencia que permita integrarse en los distintos ámbitos de la sociedad.

Desarrollar hábitos y valores acordes con la conservación y sostenibilidad del patrimonio natural, analizando la interacción entre las sociedades humanas y el medio natural y valorando las consecuencias que se derivan de la acción humana sobre el medio.

Valorar las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de forma fundamentada utilizándolas como fuente de enriquecimiento personal y social y desarrollando actitudes estéticas y sensibles hacia la diversidad cultural y el patrimonio artístico.

Comunicarse en diferentes situaciones laborales o sociales utilizando recursos lingüísticos con precisión y claridad, teniendo en cuenta el contexto y utilizando formas orales y escritas básicas tanto de la propia lengua como de alguna lengua extranjera.

Resolver problemas predecibles relacionados con su entorno social y productivo utilizando los elementos proporcionados por las ciencias aplicadas y sociales y respetando la diversidad de opiniones como fuente de enriquecimiento en la toma de decisiones.

Ejercer de manera activa y responsable los derechos y deberes derivados tanto de su actividad profesional como de su condición de ciudadano.



#FPB Cocina y restauración
#CFGM Cocina y gastronomía
#CFGM Servicios en restauración



Módulos

Primer curso

- 3161** Comunicación y ciencias sociales I. 133 horas.
- 3163** Ciencias aplicadas I. 133 horas.
- A998** Tutoría I. 67 horas.
- A123** Prevención de riesgos laborales 33 horas.
- 3034** Técnicas elementales de preelaboración. 233 horas.
- 3036** Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. 100 horas.
- 3037** Técnicas elementales de servicio. 233 horas.
- 3159** Itinerario personal para la empleabilidad. 67 horas.

Segundo curso

- 3162** Comunicación y ciencias sociales II. 133 horas.
- 3164** Ciencias aplicadas II. 133 horas.
- A999** Tutoría II. 67 horas.
- 3035** Procesos básicos de producción culinaria. 233 horas.
- 3038** Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. 200 horas.
- 3039** Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. 100 horas.
- 3005** Atención al cliente. 67 horas.
- 3160** Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo. 67 horas.

¿Qué puedo hacer al finalizar mis estudios?

Trabajar en empresas de restauración, bares o cafeterías desempeñando labores como:

Ayudante o auxiliar de cocina.

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Auxiliar o ayudante de camarero en sala.

Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.

Auxiliar o ayudante de barman.



Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.)

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Seguir estudiando:

Un ciclo formativo de grado medio (Este título tendrá preferencia para la admisión a todos los títulos de grado medio de las familias profesionales de Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias e Imagen Personal).

¿Cuáles son las salidas profesionales?

Podrás ejercer actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También podrás trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hostelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

Si necesitas más información contacta con nosotros:

✉ escuelahosteleria@guayente.info

☎ +34 974 55 13 27

📍 C/ Santuario s/n

22468 Sahún – Huesca. España

🏠 <https://www.guayenteescueladehosteleria.com/>



También puedes echar un ojo en nuestras redes y ver todo lo que hacemos:



#FPB Cocina y restauración
#CFGM Cocina y gastronomía
#CFGM Servicios en restauración

