



Puedes contactarnos en:



Síguenos en:



CFGM
Cocina y
gastronomía

CFGM Cocina y gastronomía

Duración:

2000 horas

Período académico:

De septiembre a junio.

Titulación:

Técnico en Cocina y gastronomía.

Requisitos de acceso:

Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.

Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica). Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.

Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).

Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Acceso mediante prueba (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores):

Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).

Con el ciclo formativo de grado medio **completarás tu formación**. Pasarás de las técnicas básicas a elaboraciones más complejas, tendrás acceso a una **bolsa de trabajo**, formarás parte de una **red de alumnos** muy completa, te beneficiarás del **programa Erasmus+** para que puedas hacer **prácticas en Europa**, y otros **muchos proyectos** que harán que tus conocimientos crezcan rápidamente.

¿Qué vas a aprender y hacer?

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina.

Serás capaz de:

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.

Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.

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

Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.

Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.



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

Módulos

Primer curso

0026 Procesos básicos de pastelería y repostería. 200 horas.

0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 67 horas.

0046 Preelaboración y conservación de alimentos. 233 horas.

0047 Técnicas culinarias. 267 horas.

A997 Tutoría I. 33 horas.

1709 Itinerario personal para la empleabilidad I. 100 horas.

1664 Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM). 33 horas.

0156 Inglés profesional (GM). 67 horas.

Segundo curso

0028 Postres en restauración. 167 horas.

0045 Ofertas gastronómicas. 100 horas.

0048 Productos culinarios. 433 horas.

A996 Tutoría II. 33 horas.

1710 Itinerario personal para la empleabilidad II. 67 horas.

1708 Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. 33 horas.

1713 Proyecto intermodular. 67 horas.

Módulo profesional optativo. 100 horas.



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



¿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).

El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

¿Cuáles son las salidas profesionales?

Este profesional ejerce su 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 puede 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 loque hacemos:



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

