

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA (concertado)



MODALIDAD
PRESENCIAL



DURACIÓN
2000 H



IDIOMA
CASTELLANO



TURNO
MAÑANA



CAMPUS
LOS ALCÁZARES



FAMILIA PROFESIONAL
HOSTELERÍA Y TURISMO



TÍTULO
OFICIAL

PRESENTACIÓN

Fórmate con nosotros en el centro educativo CC. Las Claras del Mar Menor situado en Los Alcázares, a 1 km de la playa,

Los alumnos que estudian en nuestro centro tendrán acceso a todas las instalaciones exclusivamente preparadas para realizar el ciclo y además tendrán la oportunidad de realizar visitas y masterclass en restaurantes y con chefs de la Región de Murcia.

SALIDAS PROFESIONALES

Trabajos más relevantes:

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

Desarrollará su actividad en empresas del sector de hostelería y en establecimientos del subsector de restauración en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos; en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos; tiendas especializadas en comidas preparadas; empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE CICLO?

Competencias: 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, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

¿POR QUÉ ELEGIR NUESTRO CENTRO?

- Horario de mañana.
- **Titulación oficial.** Posibilidad de solicitar beca del Ministerio.
- Posibilidad de desarrollo de prácticas remuneradas en empresa desde el primer curso con la FP Dual.
- Profesorado cualificado que cuenta con años de experiencia en el sector

REQUISITOS DE ACCESO

Acceso directo

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- Título de Formación Profesional Básica, o título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- Segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP)

Acceso mediante prueba para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores.

- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio.

¿QUÉ VOY A APRENDER Y A 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.
- Este profesional será 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.

ESTUDIOS POSTERIORES

- Cursos de especialización profesional
- 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.

GM EN COCINA Y GASTRONOMÍA (concertado)

1º CURSO	ECTS	HORAS	HORAS / SEMANA
Preelaboración y conservación de alimentos		265	8
Técnicas culinarias		285	8
Procesos básicos de pastelería y repostería		210	6
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos		70	2
Itinerario personal para la Empleabilidad I		90	3
Inglés profesional		60	2
Digitalización aplicada a los sectores productivos		30	1

2º CURSO	ECTS	HORAS	HORAS / SEMANA
Ofertas gastronómicas		135	4
Productos culinarios		350	11
Postres en restauración		295	9
Itinerario personal para la empleabilidad II		50	2
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo		30	1
Optativa:		80	2
Proyecto Intermodular		50	1

HORARIOS

Clases en horario de mañana

TOTAL CICLO FORMATIVO

2000 Horas lectivas / 2 años académicos
30 Horas a la semana