

## ¿COMO SON LAS CLASES?

Los grupos de clase son reducidos y tendrás a tu entera disposición al profesorado de la materia.

Las clases son muy prácticas, te permiten tomar contacto con la realidad laboral actual

## ¿PRACTICAS EN EMPRESAS...?

Cuando termines la formación en el centro realizarás prácticas en empresas realizando labores propias de la profesión disponiendo en todo momento del apoyo de un tutor en la empresas y de un tutor en el centro

## ¿BOLSA DE EMPLEO...?

Una vez finalizados tus estudio podrás apuntarte a la bolsa de empleo y tendrás la oportunidad de encontrar empleo

## ¿Y DESPUES PUEDO....

### Trabajar:

- 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.

### Seguir estudiando:

- Cursos de especialización profesional.
- **Cursar un Ciclo Formativo de Grado Superior.**
- Otro ciclo de Formación Profesional de Grado Medio con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

## Ciclo Formativo Grado Medio

# COCINA Y GASTRONOMIA

C/ Dámaso Alonso 23  
CP: 40006-SEGOVIA  
TFLS: 921475077-921475078  
FAX:921475084  
[www.cifpsegovia.contros.educa.jcyl.es](http://www.cifpsegovia.contros.educa.jcyl.es)  
E-mail:40008536@educa.jcyl.es



**Junta de  
Castilla y León**  
Consejería de Educación



Unión Europea



## ¿QUE ES....?

Es un ciclo formativo de grado medio con el que obtienes el título de Técnico en cocina y gastronomía.

## ¿CUAL ES SU DURACION....?

2000 horas repartidas en dos cursos académicos

## ¿COMO SE ACCEDE...?

### Acceso directo:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos
- Haber superado el segundo curso de bachillerato Unificado y Polivalente .
- Haber superado un ciclo de Formación Profesional Básica

### Acceso mediante prueba:

Se requerirá tener, al menos, diecisiete años de edad o cumplirlos en el año de realización de la prueba.

## ¿QUE MODULOS SE ESTUDIAN?

### En los dos cursos veras....

- **Ofertas gastronómicas:** Mediante este modulo tendrás la posibilidad de aprender a desenvolverte en el entorno administrativo de una cocina
- **Preelaboración y conservación de alimentos:** Aprenderás parte de las actividades llevadas a cabo en el trabajo de una cocina profesional
- **Técnicas culinarias:** Continuaras aprendiendo sobre las actividades de una cocina profesional
- **Procesos básicos de pastelería y repostería:** Conocerás el trabajo artesanal en pastelerías
- **Productos culinarios:** Aprenderás no solo a elaborar sino también a presentar diferentes elaboraciones culinarias
- **Postres en restauración:** Serás capaz de elaborar diferentes tipos de postres y presentaciones
- **Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos:** Aprenderás todo lo relacionado con las técnicas de higiene de equipos y conservación de alimentos
- **Formación y orientación laboral:** Conocerás todo lo relacionado con las relaciones laborales así como aspectos relacionados con los riesgos laborales
- **Empresa e iniciativa emprendedora:** Adquirirás la formación necesaria para desarrollar la iniciativa en el ámbito empresarial tanto en el autoempleo como en el empleo por cuenta ajena
- **Formación en centros de trabajo:** Tendrás la oportunidad de poner en práctica los aspectos tratados en los distintos módulos.

## ¿QUE APRENDERAS?

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.

### SERAS CAPAZ DE.....

- Ejecutar las elaboraciones culinarias
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.
- Realizar decoración/terminación de las elaboraciones
- Ejecutar los proceso de envasado y/o conservación para cada genero 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

### ADEMAS PODRAS....

Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales, y obtener el carné de manipulador de alimentos