

CFGN: COCINA Y GASTRONOMÍA



Titulación: Técnico o Técnica en Cocina y Gastronomía

Nivel académico: Formación Profesional de Grado Medio

Duración: 2000 horas distribuidas en 2 cursos académicos. El primer curso y los dos primeros trimestre del 2º curso se realizan en el centro educativo. De Marzo a junio del 2º curso la formación se realiza en un centro de trabajo

¿QUÉ MÓDULOS SE ESTUDIAN EN EL CICLO?

Primer Curso (Módulos)	Horas semanales
Preelaboración y conservación de alimentos	9 horas
Técnicas culinarias	9 horas
Formación y orientación laboral	3 horas
Procesos básicos de pastelería y repostería	7horas
Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos	2 horas
Segundo curso (Módulos)	Horas semanales
Postres en Restauración	9horas
Productos culinarios	14 horas
Empresa e Iniciativa Emprendedora	3 horas
Ofertas gastronómicas	4 horas
Formación en Centros de Trabajo (Tercer trimestre del segundo curso)	440 horas Totales



FAMILIA DE HOSTELERÍA Y TURISMO



CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA



IES MUÑOZ TORRERO
CABEZA DEL BUEY
 Teléfono: 924 019758 Fax: 924 019759

VEN A ESTUDIAR AL IES MUÑOZ TORRERO

¿EN QUÉ CONSISTE EL CICLO?

En 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 .

¿EN QUÉ SECTORES DE TRABAJO PUEDES TRABAJAR DESPUES?-

- Bares, restaurantes, cafeterías y comedores de empresas o establecimientos (guarderías, residencias de ancianos, hospitales,...) en la preelaboración, elaboración y servicio de alimentos.

—Establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos.



- Tiendas o empresas especializadas en comidas preparadas y servicios de catering.
- Empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.

¿QUÉ CUALIDADES PRECISAS

Las más vinculadas para el desarrollo de la profesión son:

- Destreza manual.
- Agudezas gustativa y olfativa •
- Resistencia física y dinamismo.
- Creatividad y capacidad de improvisación.
- Responsabilidad.
- Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones.
- Atención y amabilidad.
- Limpieza y pulcritud.
- Capacidad de trabajo en equipo.
- Sentido de la rentabilidad económica y honradez.



¿CÓMO ACCEDO A ESTE CICLO?

-Directo:

Con título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o título equivalente.

Mediante prueba:

- Superando la prueba de Acceso a Ciclos Formativos de grado medio cuando tengas 17 años o
- Superando la prueba de Acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Continuidad de los estudios:

Aprobado el Ciclo, tienes acceso a:
⇒ cualquier otro Ciclo de Grado Medio.

⇒ Bachillerato, en cualquiera de sus modalidades.

⇒ Iniciar un Ciclos de Grado Superior superando previamente las Pruebas de Acceso.

