





## TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

<b>TÍTULO</b>	Técnico en Cocina y Gastronomía <b>Además en Alcazarén:</b> <i>Diploma en Técnicas Básicas de Servicio y en Protocolo.</i>
<b>DESCRIPCIÓN DEL CICLO</b> 	<p>Es un Ciclo Formativo de Grado Medio, en el cual se adquieren las siguientes competencias profesionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.</li> <li>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.</li> <li>Preparar elaboraciones básicas y platos elementales.</li> <li>Presentar y preparar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.</li> <li>Realizar operaciones de repostería-pastelería: masas y pastas, postres de cocina y helados.</li> <li>Trabajar aplicando las normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.</li> </ul>
<b>DURACIÓN DEL CURSO</b>	2000 horas impartidas en 2 cursos (1.620 en el centro educativo y 380 en un centro de trabajo -FCT- el último trimestre del 2º curso)
<b>CONTENIDOS DEL CICLO</b>	<p>Módulos teóricos-prácticos que se desarrollan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Preelaboración y conservación de alimentos (1º)</li> <li>Técnicas culinarias (1º)</li> <li>Procesos básicos de pastelería y repostería (1º)</li> <li>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (1º)</li> <li>Formación y orientación laboral (1º)</li> <li>Ofertas gastronómicas</li> <li>Productos culinarios</li> <li>Empresa e iniciativa emprendedora</li> <li>Postres en restauración</li> <li>Cocina en miniatura: tapas, pinchos y aperitivos</li> </ul> <p><b>Además en Alcazarén:</b> <i>Formación extra en Técnicas Básicas de Servicio, Protocolo y Ética profesional. Formación humanística y social, dinámicas de grupo, trabajo en equipo, informática y riesgos laborales, encuentros con profesionales de las distintas áreas, visitas culturales y profesionales, etc..</i></p> 
<b>PERFILES PROFESIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jefe de partida</li> <li>Cocinero de cualquier tipo de establecimiento o alojamiento</li> <li>Empleado de departamento de economato, bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.</li> <li>Mediante experiencia laboral y formación complementaria puede evolucionar a jefe de cocina</li> <li>Propietario de su establecimiento adquiriendo las capacidades para el auto empleo y la iniciativa empresarial</li> </ul>
<b>REQUISITOS DE ADMISIÓN</b>	<p><i>Acceso directo</i> para quienes tengan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Graduado en Educación Secundaria Obligatoria /Alumnos con 2º de BUP</li> <li>Titulados en Formación Profesional de Primer Grado</li> </ul> <p><i>Mediante prueba</i> para quienes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tengan 17 años o los cumplan en el año natural en que se realiza la prueba.</li> </ul>