

CICLO DE GRADO MEDIO

2.000 Horas

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

CONDICIONES DE ACCESO:

Acceso Directo: estar en posesión de los siguientes títulos:

- ⇒ Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- ⇒ Estar en posesión del título de Técnico.
- ⇒ Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar (FP 1)
- ⇒ Haber superado el segundo curso de Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- ⇒ Haber superado el segundo curso del Bachiller General Experimental de la reforma de las enseñanzas medias.
- ⇒ Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.

Accesos mediante prueba: (si no cumples alguno de los requisitos anteriores).

- ⇒ Tener 18 años y haber superado la prueba de acceso.
- ⇒ Haber superado un Programa de Garantía Social.
- ⇒ Acreditar un año de experiencia laboral.



I.E.S. ADEJE
Calle La Cruz, nº 45
Adeje

38010852@gobiernodecanarias.org

fp

Ciclo de Grado Medio

2.000 HORAS

Técnico en Cocina y Gastronomía

Oferta de la Familia de
Hostelería y Turismo



Puestos de trabajo que puedes desempeñar:

- ✗ Cocinero de cualquier tipo de establecimiento y/o alojamiento.
- ✗ Jefe de Partida.
- ✗ Jefe de Cocina.
- ✗ Director de Restaurante.
- ✗ Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.



I.E.S ADEJE

Departamento de Hostelería y Turismo

Plan de Formación:

La formación teórico-práctica impartida en el aula se complementa con diversas actividades fuera del centro: visitas a hoteles, hoteles escuela, restaurantes, catering, realización de prácticas tutorizadas en los hoteles del sur de Tenerife.

Los **Módulos profesionales** que deberás cursar recogen los siguientes contenidos básicos:

MÓDULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES	
	1º CURSO	2º CURSO
Preelaboración y conservación de alimentos	9	-
Técnicas culinarias	9	-
Procesos básicos de pastelería y repostería	7	-
Formación y orientación laboral	3	-
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	-
Ofertas gastronómicas	-	5
Productos culinarios	-	14
Postres en restauración	-	8
Empresa e iniciativa emprendedora	-	3
TOTAL DE HORAS SEMANALES	30	30
Módulo de Integración	-	64
Formación en centros de trabajo	-	346



Competencia General:

Ejecutar todas 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.

Acceso a otros estudios:

- Bachillerato (todas las modalidades):
 - Humanidades y Ciencias Sociales.
 - Ciencias de la Naturaleza y la Salud
- Ciclos Formativos de Grado Medio.



¿Dónde puedo encontrar el impreso para reservar plaza?

- En cualquier centro de Enseñanza.
- En la página Web de la Consejería de Educación: www.educa.rcanaria.es/fp
- En la Secretaría de nuestro Centro.

¿Quién puede informarme si tengo alguna duda?

Llama a cualquiera de los teléfonos:

922 71 06 95 / 922 78 11 34

O infórmate en la **Secretaría** de nuestro Centro, en horario de 10 a 13 horas de lunes a viernes en la **calle la Cruz, nº 45 en Adeje.**



