

Técnico en Cocina y Gastronomía

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Perfil profesional: - Queda determinado por su competencia general, que consiste 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.

Entorno Profesional: Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son: Cocinero; Jefe de Partida; Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Duración: 2.000 horas

Módulos Profesionales	Duración del currículo (horas)	Horas/Semana
PRIMER CURSO		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	165	5
0031. Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos	66	2
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	330	10
0047. Técnicas culinarias	330	10
0049. Formación y orientación laboral	99	3
SEGUNDO CURSO		
0028. Postres en restauración	105	5
0045. Ofertas gastronómicas	105	5
0048. Productos culinarios	273	13
0050. Empresa e iniciativa emprendedora	63	3
0051. Formación en Centros de Trabajo (3º trimestre)	380	
CL03.Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos	84	4

❖ IES Virgen de la Calle (Palencia)

🚩 Decreto 62/2008, de 28 de agosto (BOCyL del 3 de septiembre)