

CENTROS DONDE SE IMPARTE

CENTRO	PROVINCIA	LOCALIDAD	TELÉFONO
I.E.S. JORGE SANTAYANA	ÁVILA	ÁVILA	920 35 2135
C.E.S. MARÍA MADRE	BURGOS	BURGOS	947 22 1952
CENTRO INTEGRADO DE F.P. LA FLORA	BURGOS	BURGOS	947 25 7631
I.E.S. ERAS DE RENUÉVA	LEÓN	LEÓN	987 80 4674
I.E.S. VIRGEN DE LA CALLE	PALENCIA	PALENCIA	979 74 5211
I.E.S. VAGUADA DE LA PALMA	SALAMANCA	SALAMANCA	923 21 2294
I.E.S. LA ALBUERA	SEGOVIA	SEGOVIA	921 42 0879
CENTRO INTEGRADO DE F.P. LA MERCED	SORIA	SORIA	975 23 2335
CENTRO F.P. ALCAZARÉN	VALLADOLID	VALLADOLID	983 36 3330
I.E.S. DIEGO DE PRAVES	VALLADOLID	VALLADOLID	983 39 1433
CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL	ZAMORA	ZAMORA	980 51 5414

HOT 01M

Técnico en Cocina y
Gastronomía



HOSTELERÍA Y TURISMO

HOT



FORMACIÓN PROFESIONAL

HOSTELERÍA Y TURISMO

CICLO FORMATIVO
GRADO MEDIO



Junta de
Castilla y León



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo



Europa impulsa
nuestro crecimiento



Junta de
Castilla y León



COMPETENCIA GENERAL

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.

OCUPACIONES

Posibles ocupaciones y puestos de trabajo - Empleado de economato de unidades más relevantes que podría desempeñar: de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Cocinero.
- Jefe de partida.

FORMA DE ACCEDER A ESTAS ENSEÑANZAS

Acceso directo

Cumplir alguna de las acreditaciones académicas siguientes:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Título de Graduado en Educación Secundaria.
- Título de Técnico Auxiliar.
- Título de Técnico.
- Haber superado el segundo curso de Bachillerato Unificado y Polivalente (B.U.P.)
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del Plan de 1963 o segundo de comunes experimental.
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.

Acceso mediante prueba

Quienes no tengan acceso directo pueden ingresar en un ciclo formativo de grado medio después de superar una prueba. Para acceder por esta vía se requiere tener como mínimo diecisiete años cumplidos en el año de realización de la prueba. Quedarán exentos de realizar la prueba quienes tengan superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Salidas

- Trabajo
- Bachillerato
- Prueba de acceso a Ciclos de Grado Superior.

Más información

- Departamento de Orientación de los Centros.
- Direcciones Provinciales de Educación.
- Dirección General de Formación Profesional.
- <http://www.educa.jcyl.es>

PLAN DE ESTUDIOS (2.000 horas)

1º CURSO (960 horas)	
MÓDULO PROFESIONAL	CENTRO EDUCATIVO (Hrs./sem.)
1. Preelaboración y conservación de alimentos	10
2. Técnicas culinarias	10
3. Procesos básicos de pastelería y repostería	5
4. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2
5. Formación y orientación laboral	3

2º CURSO (1.040 horas)		
MÓDULO PROFESIONAL	CENTRO EDUCATIVO 1º y 2º Trimestre (Hrs./sem.)	CENTRO DE TRABAJO 3º Trimestre (Hrs.)
1. Ofertas gastronómicas	5	
2. Productos culinarios	13	
3. Postres en restauración	5	
4. Empresa e iniciativa emprendedora	3	
5. Cocina en miniatura: tapas, pinchos y aperitivos	4	
6. Formación en centros de trabajo		380