



COCINA Y RESTAURACIÓN

HOT01M

GRADO
MEDIO

Título: Técnico en Cocina y Gastronomía

Familia profesional: Hostelería y Turismo

Grado: Medio

Código: HOT01M

Duración del estudio: 2000 horas (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo)

Competencia general

La competencia general de este título 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

Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- *Cocinero.*
- *Jefe de partida.*
- *Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas*

Plan de formación

Primer curso			
	Módulo Profesional	Horas Semanales	Horas Totales
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	5	165
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	66
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	10	330
0047	Técnicas culinarias	10	330
0049	Formación y orientación laboral	3	99



COCINA Y RESTAURACIÓN

HOT01M

GRADO
MEDIO

Segundo curso			
Módulo Profesional		Horas Semanales	Horas Totales
0028	Postres en restauración	5	105
0045	Ofertas gastronómicas	5	105
0048	Productos culinarios	13	273
0050	Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
0051	Formación en centros de trabajo*		380
CL03	Cocina en miniatura: tapas, pinchos y aperitivos	4	84

* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.

Centros donde se imparte*

Provincia	Localidad	Centro Educativo	Tipo	Dirección centro	Teléfono
ÁVILA	ÁVILA	IES JORGE SANTAYANA	Público	C/ SANTO TOMÁS, 6	920 35 2135
BURGOS	BURGOS	MARÍA MADRE-POLITECNOS	Concertado	AVDA. ELOY GARCÍA DE QUEVEDO, S/N	947 22 1952
BURGOS	BURGOS	CIFP LA FLORA	Público	C/ ARCO DEL PILAR, Nº 9 (LA FLORA)	947 25 7631
BURGOS	LA AGUILERA (ARANDA DE DUERO)	SAN GABRIEL	Privado	CTRA. LA AGUILERA, KM 6,5	947 54 5006
BURGOS	MIRANDA DE EBRO	INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL DE MIRANDA	Concertado	CTRA. DE ORÓN, 28	947 31 0941
LEÓN	LEÓN	CIFP CIUDAD DE LEÓN	Público	C/ LA TORRE, 7	987 27 6281
PALENCIA	PALENCIA	IES VIRGEN DE LA CALLE	Público	CTRA. SANTANDER, S/N	979 74 5211
SALAMANCA	SALAMANCA	IES VAGUADA DE LA PALMA	Público	PLAZA DE LA PALMA S/N	923 21 2294
SALAMANCA	SALAMANCA	ESCUELA DE HOSTELERÍA DE SALAMANCA	Privado	C/ SANTA MARTA, 24	923 10 0991
SEGOVIA	SEGOVIA	CIFP FELIPE VI	Público	C/ DÁMASO ALONSO, 23	921 47 5077
SORIA	SORIA	CIFP LA MERCED	Público	C/ CALISTO PEREDA, S/N	975 23 2335
VALLADOLID	VALLADOLID	ALCAZARÉN	Concertado	C/ MANUEL LÓPEZ ANTOLÍN, S/N	983 36 3330
VALLADOLID	VALLADOLID	IES DIEGO DE PRAVES	Público	C/ ESCRIBANO, S/N	983 39 1433
ZAMORA	ZAMORA	CIFP CIUDAD DE ZAMORA	Público	AVDA. REQUEJO, 39	980 51 5414

* Previsión curso académico 2019/2020

Normativa

- **Título:** REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre (BOE de 23 de noviembre)
- **Currículo Castilla y León:** DECRETO 62/2008, de 28 de agosto (BOCyL de 3 de septiembre)



Consejería de Educación, Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial