

## CICLO FORMATIVO GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA



### ¿Qué cualidades precisas?

Las más vinculadas al desarrollo de la profesión son:

- Destreza manual
- Agudeza gustativa y olfativa
- Responsabilidad
- Atención y amabilidad
- Limpieza y pulcritud
- Capacidad de trabajo en equipo
- Sentido de la rentabilidad económica
- Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones

### ¿Qué vas a saber?

Cuando termines este ciclo formativo estarás capacitado/a para 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.

## **¿Cuáles son las salidas profesionales?**

Esta profesión se desarrolla en el sector de la hostelería, sobre todo en:

- Sector de hostelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).
- Establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos.
- Tiendas especializadas en comidas preparadas (catering)
- Empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.

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.

## **¿Cómo puedo acceder?**

Hay principalmente dos vías:

- Acceso directo:
  - Título de graduado en Educación secundaria obligatoria
  - Título de técnico o técnico auxiliar
  - Haber superado el 21 curso del bachillerato Unificado y Polivalente.
  - Otros estudios equivalentes a efectos académicos.
- Prueba de acceso: como requisito hay que tener al menos 17 años en el año en el que se realiza la prueba. Según la Orden EDU/528/2009 del 5 de marzo, quienes tengan superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años están exentos de realizar la prueba de acceso.
- Si tienes otros estudios post-obligatorios es conveniente que consultes las posibles convalidaciones existentes.

## **¿Cuál es el plan de estudios?**

El ciclo se desarrolla en dos cursos académicos, primero (septiembre a junio en el centro educativo) y segundo (septiembre a febrero en centro educativo y luego prácticas obligatorias en centro de trabajo).

Las prácticas en empresa pueden realizarse en dos modalidades:

- Formación en Centros de Trabajo (FCT): Prácticas no becadas en España (marzo a junio).
- ERASMUS directo: Prácticas becadas en países europeos (marzo a junio)

Los módulos profesionales que se estudian son los siguientes:

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

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

### **¿Qué podría estudiar después?**

- Cualquier otro ciclo de grado medio.
  - Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.
  - Iniciar un ciclo de grado superior.
- No dudes en venir a visitarnos para solucionar tus dudas.