

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: COCINA Y GASTRONOMÍA

Principales ocupaciones en el mundo laboral

Cocinero de cualquier tipo de establecimientos y/o alojamientos.
Jefe de partida.
Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc

Funciones, 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.

Módulos (asignaturas)

Inglés técnico
Empresa e iniciativa emprendedora.
Formación y orientación laboral
Ofertas gastronómicas
Postres en restauración
Preelaboración y conservación de alimentos
Procesos básicos de pastelería y repostería
Productos culinario
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Técnicas culinarias
Formación en centro de trabajo. (F.C.T.)