



# Oferta educativa

Ciclos Formativos y PCPI



<p><b>CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO</b></p>	<p><i>FAMILIA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN</i>  <b>Gestión Administrativa</b>  <i>FAMILIA PROFESIONAL DE COMERCIO Y MARKETING</i>  <b>Comercio</b>  <i>FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO</i>  <b>Cocina y Gastronomía</b></p>
<p><b>CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR</b></p>	<p><i>FAMILIA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN</i>  <b>Administración y Finanzas</b>  <b>Secretariado</b>  <i>FAMILIA PROFESIONAL DE COMERCIO Y MARKETING</i>  <b>Comercio Internacional</b>  <b>Gestión del Transporte</b>  <b>Gestión Comercial y Marketing (a distancia)</b>  <i>FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO</i>  <b>Dirección de Cocina</b>  <b>Guía, Información y Asistencia Turística</b></p>
<p><b>PCPI</b></p>	<p><b>Ayudante de Cocina</b>  <b>Auxiliar de Servicios en Restauración</b></p>



# IES Virgen de la Calle

Familia Profesional de Hostelería y Turismo



# Técnico en Cocina y Gastronomía



# TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA (LOE)

IES Virgen de la Calle

## 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

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

## FORMAS DE ACCEDER A ESTAS ENSEÑANZAS

### **Acceso directo**

Título de Educación Secundaria Obligatoria.

Título de Técnico o Técnico Auxiliar.

Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).

### **Acceso mediante prueba**

Quienes no reúnan los requisitos para el acceso directo podrán realizar una prueba siempre que tengan como mínimo diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba.

## ACCESO Y VINCULACIÓN A OTROS ESTUDIOS

1. El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permite el acceso directo para cursar cualquier **otro ciclo formativo de grado medio**, con la posibilidad de establecer **convalidaciones de módulos** de acuerdo a la normativa vigente.

2. El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permite acceder **mediante prueba** a los **ciclos formativos de grado superior**.

3. El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permite el acceso a cualquiera de las modalidades de **bachillerato**.

## PLAN DE ESTUDIOS (2000 horas – dos cursos académicos)

1 <sup>er</sup> CURSO		
MÓDULO PROFESIONAL	CENTRO EDUCATIVO Horas/semana	
Preelaboración y conservación de alimentos	10	
Técnicas culinarias	10	
Procesos básicos de pastelería y repostería (1)	5	
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (1)	2	
Formación y orientación laboral (2)	3	
2 <sup>º</sup> CURSO10		
MÓDULO PROFESIONAL	CENTRO EDUCATIVO horas/semana 1 <sup>er</sup> y 2 <sup>º</sup> trimestre	CENTRO DE TRABAJO horas 3 <sup>er</sup> trimestre
Ofertas gastronómicas (1)	5	
Procesos culinarios	13	
Postres en restauración (19)	5	
Cocina en miniatura: tapas, pinchos y aperitivos	4	
Empresa e iniciativa emprendedora (1)	3	
<b>Formación en Centros de Trabajo</b>		380

(1) Módulos profesionales transversales a otros títulos de Formación Profesional

(2) Módulos comunes a los títulos de Formación Profesional

## Más información:

- Departamento de Orientación del IES Virgen de la Calle
- [www.todofp.es](http://www.todofp.es)
- [www.educa.jcyl.es](http://www.educa.jcyl.es)
- [iesvirgendelacalle.centros.jcyl.es](http://iesvirgendelacalle.centros.jcyl.es)