

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO "COCINA Y GASTRONOMÍA"



Paseo Manubles Nº 6
50200 ATECA (Zaragoza)

Teléfono: 976 842 110

<http://www.ieszaurin.com>

iesateca@educa.aragon.es

<https://www.facebook.com/HosteleriaTurismoZaurin>

¿Qué puestos de trabajo puedes desempeñar?

- Cocinero en bares y restaurantes.
- Jefe de partida en hoteles de alto prestigio
- Empleado de economato en el área de alimentos y bebidas.
- Jefe de Cocina



¿Qué Duración Tiene el Ciclo Formativo?

Duración: Dos cursos académicos, con un total de 2.000 horas (2 años, incluida la formación en centros de trabajo).

Se trata de una formación teórico-práctica que te capacita para realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, siguiendo los protocolos de calidad, seguridad y prevención de riesgos laborales para que posteriormente la empresa FCT complemente tu formación.

En el tercer trimestre del segundo curso se realiza la Formación en Centros de Trabajo en los mejores restaurantes de Aragón.

Este profesional ejerce su actividad habitualmente en el sector de la restauración, incluyendo también algunos tipos afines como las residencias hospitalarias, de estudiantes, y de ancianos entre otras, sea cual sea su modalidad.

¿Qué módulos se estudian en el ciclo?

- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Postres en Restauración.
- Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos.
- Ofertas gastronómicas.
- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Productos culinarios.
- Formación y Orientación Laboral.
- Empresa e Iniciativa Emprendedora.
- Formación en Centros de Trabajo.
- Lengua extranjera: inglés.

Existen convalidaciones de créditos entre el título de formación profesional y las enseñanzas universitarias de grado



UNION EUROPEA
Fondo Social Europeo
"Una manera de hacer Europa"

FP!
Formación Profesional

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Educación, Universidad, Cultura y Deporte