



SALIDAS PROFESIONALES

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

Paseo Manubles Nº 6
50200 ATECA (Zaragoza)

Teléfono: 976 842 110

www.ieszaurin.com

iesateca@educa.aragon.es

www.facebook.com/HosteleriaYTurismoZaurin

CICLO FORMATIVO
DE GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMÍA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Duración: 2000 horas (2 cursos académicos)

Plan de Formación: El centro imparte la formación teórico-práctica que te capacita para realizar la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente siguiendo los protocolos de calidad, para que luego la empresa te ayude a completar el resto de tu formación.

Titulación: Al terminar los estudios, obtendrás el título de **Técnico**.

REQUISITOS DE ACCESO

Acceso directo:

Poseer la ESO u otro nivel académico superior.

Poseer un CFGM o CFGS.

Haber superado el Bachillerato.

Acceso mediante prueba:

Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio *(se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba)*.

MÓDULOS

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

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

En el tercer trimestre del segundo curso se realiza la Formación en Centros de Trabajo en los mejores hoteles, balnearios y/o restaurantes de Aragón.

Se trata de unas prácticas donde podrás aplicar lo que hayas aprendido en nuestros talleres.