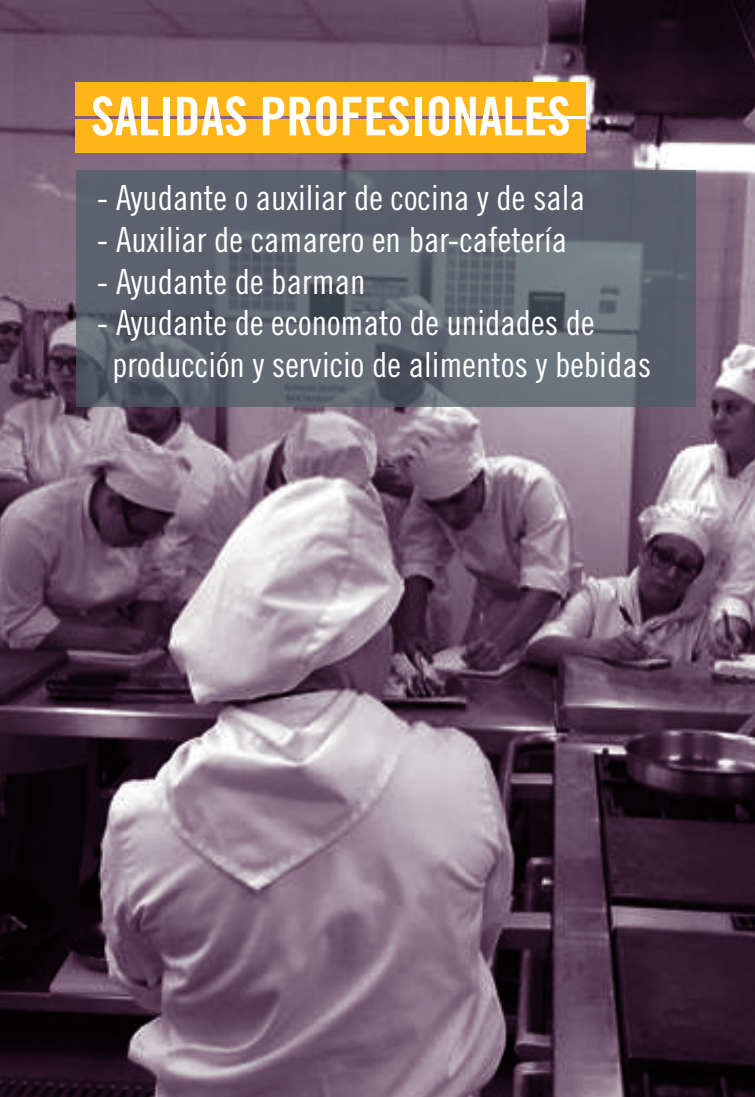


## SALIDAS PROFESIONALES

- Ayudante o auxiliar de cocina y de sala
- Auxiliar de camarero en bar-cafetería
- Ayudante de barman
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas



Paseo Manubles Nº 6  
50200 ATECA (Zaragoza)

Teléfono: 976 842 110

[www.ieszaurin.com](http://www.ieszaurin.com)

[iesateca@educa.aragon.es](mailto:iesateca@educa.aragon.es)

[www.facebook.com/HosteleriayTurismoZaurin](https://www.facebook.com/HosteleriayTurismoZaurin)

FORMACIÓN  
PROFESIONAL BÁSICA  
**COCINA Y  
RESTAURACIÓN**



GOBIERNO  
DE ARAGON



Formación  
Profesional



Unión Europea  
Fondo Social Europeo



I.E.S. ZAURÍN

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

**Duración:** 2000 horas (2 cursos académicos)

Y podrás optar a conseguir el título de E.S.O

**Plan de Formación:** El centro imparte la formación teórico-práctica para realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como la de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

**Titulación:** Al terminar los estudios, obtendrás el **Título Profesional Básico**.

## REQUISITOS DE ACCESO

**Acceso directo:**

- Tener entre 15 y 17 años
- Con carácter general haber cursado 3º de ESO
- Haber sido propuesto por el equipo docente

## MÓDULOS

- Atención al cliente
- Ciencias aplicadas I
- Ciencias aplicadas II
- Comunicación y sociedad I
- Comunicación y sociedad II
- Técnicas elementales de prelaboración
- Procesos básicos de producción culinaria
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
- Técnicas elementales de servicio
- Procesos básicos en alimentos y bebidas
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
- Formación en centros de trabajo

## 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 y ejercer posteriormente tu profesión en el sector de la restauración, incluyendo también algunos tipos afines como las residencias hospitalarias, colegios, centros de ancianos, coctelerías, bares, entre otras, sea cual sea su modalidad.