

## PLAN DE FORMACIÓN:

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

Ofertas gastronómicas.

Preelaboración y conservación de alimentos.

Técnicas culinarias.

Procesos básicos de pastelería y repostería.

Productos culinarios.

Postres en restauración.

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Formación y orientación laboral.

Empresa e iniciativa emprendedora.

Formación en centros de trabajo.

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO

IES **ALYANUB**



## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO **COCINA Y GASTRONOMÍA**



**FORMACIÓN REGLADA  
FUTURO LABORAL ASEGURADO**



## Competencia General

- ❑ Realizar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina.
- ❑ Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.
- ❑ Determinar las necesidades para la producción en cocina.
- ❑ Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- ❑ Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- ❑ Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

### Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.

Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.



La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura"

Ferran Adrià



## Salidas profesionales

### TRABAJAR:

En empresas del sector de hostelería y en establecimientos de restauración, tiendas especializadas en comidas preparadas; y otros.

### SEGUIR ESTUDIANDO:

Cursos de especialización profesional.

La preparación para realizar la prueba de acceso a ciclos de grado superior.

Otro ciclo de Formación Profesional de Grado Medio con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.

El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.



GRACIAS AL PRESTIGIO DE NUESTRO CENTRO, TENEMOS RELACIÓN CON GRANDES EMPRESAS DEL ENTORNO QUE ESTÁN ENCANTADOS DE ACOGER ALUMNADO EN PRÁCTICAS PARA LA FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO, LO QUE POSIBILITA QUE ADQUIERAS TUS PROPIOS CONTACTOS EN EL ÁMBITO PROFESIONAL Y TENGAS UNA MAYOR POSIBILIDAD DE INSERCIÓN LABORAL AL FINALIZAR TUS ESTUDIOS



Para **+info** contacta con nosotros

IES Alyanub

C/ Mayor,58  
Vera (Almería) 04620  
[950390159 y 950451962]  
04004437.edu@juntadeandalucia.es



[www.iesalyanub.es](http://www.iesalyanub.es)

**NUESTRAS INSTALACIONES ESTÁN DENTRO DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA "REY ALABEZ"**  
C/ ALBARDINAR S/N  
04638 MOJÁCAR (ALMERÍA)