

COCINA Y RESTAURACIÓN



INSTITUTO MUNICIPAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA DURANGO

Plan de formación:

Los módulos de este ciclo formativo son los siguientes:

1er curso:

- Ciencias aplicadas I. (165h)
- Comunicación y sociedad I. (165h)
- Tutoría y orientación I. (33h)
- Técnicas elementales de preelaboración. (132h)
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. (99h)
- Técnicas elementales de servicio. (165h)
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. (165h)
- Atención al cliente. (66h)

2º curso:

- Ciencias aplicadas II. (144h)
- Comunicación y sociedad II. (168h)
- Tutoría y orientación II. (25h)
- Procesos básicos de producción culinaria. (240h)
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. (120h)
- Formación y orientación laboral. (53h)
- Formación en centros de trabajo. (260h)

¿Qué voy a aprender?

- Colaborar en los procesos de producción culinaria
- operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas
- Puesta a punto del lugar de trabajo.
- Mantenimiento de materiales, equipo, menaje y utillaje.
- Terminar y presentar elaboraciones sencillas.
- Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación
- Colaborar en la realización del servicio en cocina.
- Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio.
- Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.

Al finalizar mis estudios, ¿qué puedo hacer?

Trabajar como:

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Seguir estudiando:

- Un ciclo formativo de grado medio (Este título tendrá preferencia para la admisión a todos los títulos de grado medio de las familias profesionales de Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias e Imagen Personal).
- Bachillerato, ya que obtendrás el Título de Graduado en ESO