

F.P. BÁSICA COCINA Y RESTAURACIÓN



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

C.F.G.M. COCINA Y GASTRONOMÍA

- 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.
- FOL y EIE
- Formación en centros de trabajo.



C.F.G.S. DIRECCIÓN EN COCINA (BILINGÜE)



- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de preelaboración y conservación
- Elaboraciones de pastelería y repostería
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- Gastronomía y nutrición.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Recursos humanos y dirección de equipos
- Inglés
- Proyecto de dirección de cocina y FTCs
- FOL y EIE

SALIDAS PROFESIONALES:

- Director de alimentos y bebidas.
- Director, jefe y segundo jefe de cocina
- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.
- Encargado de economato y bodega



CASTILLA Y LEÓN

CIFP LA MERCED

C/Calixto Pereda, 1

42002 SORIA



Teléfono: 975232335

E-mail: 42007195@educa.jcyl.es

Twitter: @CIFPLAMERCED18



CIFP LA MERCED SORIA



Los alumnos del CIFP La Merced pueden completar su formación y mejorar su experiencia laboral en Europa, gracias al programa Erasmus +, tanto en FCTs como tras obtener el título.



Fondo Social Europeo

El Fondo Social Europeo
invierte en tu futuro

