

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Ocupaciones

- 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, entre otros).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

Salidas

- ◆ Trabajo
- ◆ Ciclos Formativos de Grado Medio.
- ◆ Obtener el título de Graduado en ESO mediante la superación de la prueba de evaluación final por cualquiera de las dos opciones.

← FAMILIA: HOSTELERÍA Y TURISMO

← CICLOS FORMATIVOS
DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

FORMA DE ACCEDER A ESTAS ENSEÑANZAS →

PLAN DE ESTUDIOS →

CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE →

MÁS INFORMACIÓN →

Plan de estudios

2.000 horas

Primer curso

Módulo Profesional	Horas semanales	Horas totales
3009 Ciencias aplicadas I	5	165
3011 Comunicación y sociedad I	6	198
3034 Técnicas elementales de preelaboración	5	165
3035 Procesos básicos de producción culinaria	7	231
3036 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	3	99
3039 Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	2	66
TUT1 Tutoría Primero	2	66

Segundo curso

Módulo Profesional	Horas semanales	Horas totales
3005 Atención al cliente	3	75
3012 Comunicación y sociedad II	7	175
3037 Técnicas elementales de servicio	7	175
3038 Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	6	150
3041 Formación en centros de trabajo*		260
3042 Ciencias aplicadas II	6	150
TUT2 Tutoría Segundo	1	25

* Módulo que se desarrolla en centro de trabajo las últimas 8 semanas del segundo curso

Centros en los que se imparte

Provincia	Localidad	Centro	Teléfono	
ÁVILA	ARÉVALO	I.E.S. "EULOGIO FLORENTINO SANZ" AVDA. EMILIO ROMERO, 24	920 30 02 21	Público
	ÁVILA	I.E.S. "JORGE SANTAYANA" C/ SANTO TOMÁS, 6	920 35 21 35	Público
BURGOS	ARANDA DE DUERO	CPrEIS "ICEDE" PLAZA DEL MEDITERRÁNEO, 6	947 54 60 54	Concertado
	BURGOS	CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "LA FLORA" C/ ARCO DEL PILAR, Nº 9 (LA FLORA)	947 25 76 31	Público
	BURGOS	CPrEIPS "MARÍA MADRE-POLITECNOS" AVDA. ELOY GARCÍA DE QUEVEDO, S/N	947 22 19 52	Concertado
	MIRANDA DE EBRO	I.E.S. "FRAY PEDRO DE URBINA" AVDA. REPÚBLICA ARGENTINA, 2	947 31 04 90	Público

CONTINÚA EN PÁGINA SIGUIENTE →

← VIENE DE PÁGINA ANTERIOR

Provincia	Localidad	Centro	Teléfono	
LEÓN	ASTORGA	I.E.S. DE ASTORGA C/ INSTITUTO S/N	987 61 58 01	Público
	LEÓN	CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "CIUDAD DE LEÓN" C/ LA TORRE, 7	987 27 62 81	Público
	SAHAGÚN	I.E.S. DE SAHAGÚN C/ DOCTORES BERMEJO Y CALDERÓN, 13	987 78 20 59	Público
	VALENCIA DE DON JUAN	I.E.S. "FERNANDO I" AVDA. DE LA CONSTITUCION, 15	987 75 22 80	Público
PALENCIA	PALENCIA	I.E.S. "VIRGEN DE LA CALLE" CTRA. SANTANDER, S/N	979 74 52 11	Público
	PALENCIA	CPPrFP LA SALLE MANAGUA C/ MANAGUA, 11	979 72 30 78	Concertado
SALAMANCA	BÉJAR	I.E.S. "RÍO CUERPO DE HOMBRE" C/ CORDEL DE MEDINA, S/N	923 40 84 83	Público
	SALAMANCA	I.E.S. "DIPUTACIÓN PROVINCIAL" AVDA. JUAN CARLOS I, Nº 64	923 28 04 25	Público
	SALAMANCA	CPPrFP "CASA ESCUELA SANTIAGO UNO" C/ SANTIAGO, Nº 1		Privado
SEGOVIA	SEGOVIA	CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "FELIPE VI" C/ DÁMASO ALONSO, 23	921 47 50 77 921 47 50 78	Público
SORIA	SORIA	CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "LA MERCED" C/ CALISTO PEREDA, S/N	975 23 23 35	Público
VALLADOLID	VALLADOLID	I.E.S. "DIEGO DE PRAVES" C/ ESCRIBANO, S/N	983 39 14 33	Público
ZAMORA	ZAMORA	CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "CIUDAD DE ZAMORA" AVDA. REQUEJO, 37	980 51 5414	Público

← INFORMACIÓN GENERAL DEL CICLO FORMATIVO