

PERFIL PROFESIONAL

La competencia general de este título consiste en:

- Realizar con autonomía
 - operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas
 - operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas
- Asistir a 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
- Tener responsabilidad e iniciativa personal.

DURACIÓN

2000 horas (2 cursos escolares con fase de formación en empresas)

AL FINALIZAR LOS ESTUDIOS

- Acceso directo a Grado Medio y Bachillerato
- OCUPACIONES LABORALES
 - Ayudante o auxiliar de cocina
 - Ayudante de economato
 - 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 elaboraciones sencillas

DISTRIBUCIÓN HORARIA

Código Módulo	COCINA Y RESTAURACIÓN Módulo profesional	Duración del currículo (horas)	1º	2º
3034	Técnicas elementales de preelaboración	171	5	
3035	Procesos básicos de producción culinaria	240	7	
3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	103	3	
3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	68	2	
3159	Itinerario personal para la empleabilidad	68	2	
3163	Ciencias aplicadas I	120	4	
	Formación física I	30	1	
3161	Comunicación y ciencias sociales I	150	5	
3005	Atención al cliente	126		3
3037	Técnicas elementales de servicio	294		7
3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	252		6
3164	Ciencias aplicadas II	132		6
	Formación física II	22		1
3162	Comunicación y ciencias sociales II	132		6
3160	Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	26		
	Tutoría	66	1	1
	Total:	2000	30	30



CENTRO CONCERTADO
ICEDE

INFORMACIÓN GENERAL

MODALIDAD: Presencial

Turno: Mañana de 8:15 a 14:15

REQUISITOS DE ACCESO

- De 15 a 17 años.
- Haber cursado 2º de E.S.O.
- Ser propuesto por el Equipo Docente.
- Tener autorización de padres/madres/tutores.

DESCUBRE OTRA FP

SOLUCIONES PROFESIONALES DE GRADO MEDIO

- CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA
- GESTIÓN ADMINISTRATIVA
- ACTIVIDADES COMERCIALES

SOLUCIONES PROFESIONALES SIN LA E.S.O.

- F.P de Grado Básico en **SERVICIOS ADMINISTRATIVOS**
- F.P de Grado Básico en **SERVICIOS COMERCIALES**



elige ser tú mismo,
elige FP, elige

CENTRO CONCERTADO
ICEDE

Plaza Mediterráneo, 6. Aranda de Duero 947 54 60 54

¡Enseñanzas gratuitas!



Junta de
Castilla y León
Consejería de Educación



FORMACIÓN PROFESIONAL
GRADO BÁSICO

COCINA Y RESTAURACIÓN



COLEGIO I.C.E.D.E.

Plaza Mediterráneo, 6 – 09400 ARANDA DE DUERO

Tfno. : 947546054

Web: <http://colegioicede.centros.educa.jcyl.es>