

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 260 horas en un centro de trabajo)

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

Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro Educativo		Centro de Trabajo
		Curso 1.º	Curso 2.º	
		33 semanas horas/semanales	25 semanas horas/semanales	8 semanas horas semanales
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	165	5		
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	231	7		
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	99	3		
3037. Técnicas elementales de servicio.	175		7	
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	150		6	
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	66	2		
3005. Atención al cliente.	75		3	
3009. Ciencias aplicadas I.	165	5		
3042. Ciencias aplicadas II.	150		6	
3011. Comunicación y sociedad I.	198	6		
3012. Comunicación y sociedad II.	175		7	
Tutoría.	66	2		
Tutoría.	25		1	
3041. Formación en centros de trabajo.	260			260
TOTAL	2000	30	30	260



CENTRO CONCERTADO
ICEDE

INFORMACIÓN GENERAL

MODALIDAD: Presencial

Turno: Mañana de 8:15 a 14:15

REQUISITOS DE ACCESO

- De 15 a 17 años, mayores de 17 en período extraordinario
- 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

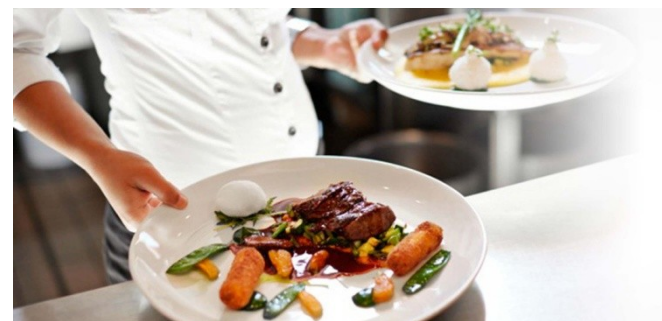
SOLUCIONES PROFESIONALES SIN LA E.S.O.

- Formación Profesional Básica en **SERVICIOS ADMINISTRATIVOS**
- Formación Profesional Básica en **SERVICIOS COMERCIALES**



FORMACIÓN
PROFESIONAL BÁSICA

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>