

FORMACIÓN PROFESIONAL DE HOSTELERÍA

¿TE GUSTA LA COCINA?

¿QUIERES APRENDER UN OFICIO CON MUCHAS
ALTERNATIVAS?

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA

IES JUAN DE LANUZA

c/ Capuchinos, nº 10

50540 BORJA (ZARAGOZA)

Teléfono: 976 867368

<https://iesjuandelanuza.catedu.es/>

 [hosteleria.jdlborja](https://www.instagram.com/hosteleria.jdlborja)



INSTITUTO JUAN DE LANUZA
BORJA



FORMACIÓN PROFESIONAL DE HOSTELERÍA



GRADO MEDIO
EN COCINA Y
GASTRONOMÍA



FORMACIÓN
PROFESIONAL
BÁSICA EN
COCINA Y
RESTAURACIÓN



FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN

Duración: 2000 horas (2 cursos)

COMPETENCIA GENERAL

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 verbal y escrita en lengua castellana .

PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES

- 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.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

MÓDULOS PROFESIONALES

- 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 básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- Preparación y montaje de colectividades.
- Atención al cliente
- Ciencias Aplicadas I y II
- Comunicación y sociedad I y II.
- Prevención de riesgos laborales.
- Inglés I y II.
- Orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.

GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Duración: 2000 horas (2 cursos)

COMPETENCIA GENERAL

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación, presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES

El profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Destacan los siguientes puestos de trabajo:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

MÓDULOS PROFESIONALES

- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Formación y orientación laboral.
- Postres en restauración.
- Ofertas gastronómicas.
- Productos culinarios.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Lengua extranjera profesional: inglés I y II.
- Formación en centros de trabajo

