



# FORMACIÓN PROFESIONAL DE HOSTELERÍA

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN  
GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA



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)



# OFERTA FORMATIVA: CICLOS FORMATIVOS

- FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN
- GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA



[VÍDEO DE PRESENTACIÓN/](#)

# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN



## ¿Qué requisitos debes cumplir para acceder?

**El acceso a los ciclos de Formación Profesional Básica requerirá el cumplimiento simultáneo de las siguientes condiciones:**

**Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso o durante el año natural en curso.**

**Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de la Educación Secundaria Obligatoria.**

**Haber propuesto el equipo docente a los padres, madres o tutores legales la incorporación del alumno o alumna a un ciclo de Formación Profesional Básica.**



# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN



- **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 .**



# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN



- **DURACIÓN**

- ✓ DOS AÑOS (2.000 HORAS)

- **MÓDULOS INCLUIDOS:**

- ✓ Los que forman en el perfil profesional.

- ✓ Los asociados a la adquisición de competencias básicas.



# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN

MÓDULOS PROFESIONALES ¿QUÉ VAS A ESTUDIAR?



**MÓDULOS ASOCIADOS AL PERFIL  
PROFESIONAL DE COCINA**

**MÓDULOS ASOCIADOS  
A LAS COMPETENCIAS  
PROFESIONALES**

**MÓDULOS ASOCIADOS A LAS  
COMPETENCIAS BÁSICAS**



# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN

## MÓDULOS PROFESIONALES ¿QUÉ VAS A ESTUDIAR?



MÓDULOS ASOCIADOS AL PERFIL PROFESIONAL DE COCINA	MÓDULOS ASOCIADOS A LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES	MÓDULOS ASOCIADOS A LAS COMPETENCIAS BÁSICAS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas elementales de preelaboración.</li><li>• Procesos básicos de producción culinaria.</li><li>• Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.</li><li>• Técnicas elementales de servicio.</li><li>• Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.</li><li>• Preparación y montaje de colectividades.</li><li>• Atención al cliente</li></ul>		



# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN

## MÓDULOS PROFESIONALES ¿QUÉ VAS A ESTUDIAR?



MÓDULOS ASOCIADOS AL PERFIL PROFESIONAL DE COCINA	MÓDULOS ASOCIADOS A LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES	MÓDULOS ASOCIADOS A LAS COMPETENCIAS BÁSICAS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas elementales de preelaboración.</li><li>• Procesos básicos de producción culinaria.</li><li>• Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.</li><li>• Técnicas elementales de servicio.</li><li>• Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.</li><li>• Preparación y montaje de colectividades.</li><li>• Atención al cliente</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contenidos en Orientación Laboral, Emprendimiento y Prevención en Riesgos Laborales.</li><li>• Módulo de Formación en Centros de Trabajo.</li></ul>	



# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN

## MÓDULOS PROFESIONALES ¿QUÉ VAS A ESTUDIAR?



MÓDULOS ASOCIADOS AL PERFIL PROFESIONAL DE COCINA	MÓDULOS ASOCIADOS A LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES	MÓDULOS ASOCIADOS A LAS COMPETENCIAS BÁSICAS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Técnicas elementales de preelaboración.</li><li>• Procesos básicos de producción culinaria.</li><li>• Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.</li><li>• Técnicas elementales de servicio.</li><li>• Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.</li><li>• Preparación y montaje de colectividades.</li><li>• Atención al cliente</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contenidos en Orientación Laboral, Emprendimiento y Prevención en Riesgos Laborales.</li><li>• Módulo de Formación en Centros de Trabajo.</li></ul>	<p>Módulo de Comunicación y Sociedad I y II</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lengua castellana</li><li>• Inglés</li><li>• Ciencias Sociales</li></ul> <p>Módulo de Ciencias Aplicadas I y II</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Matemáticas</li><li>• Ciencias Naturales</li></ul>



# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN

## TITULACIÓN QUE SE ADQUIERE



## TÍTULO DE PROFESIONAL BÁSICO DE COCINA Y RESTAURACIÓN

- ACCEDER A LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO DE LA FAMILIA DE HOSTELERÍA Y TURISMO.
- OBTENER UN TÍTULO DEL NIVEL DE LA E.S.O
- INCORPORARSE AL MUNDO LABORAL.



# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN PUESTOS 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**



# FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA



- **DESTINATARIOS:**
  - ✓ **ALUMNOS EN POSESIÓN DEL TÍTULO DE GRADUADO EN E.S.O, EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA.**
  - ✓ **ALUMNOS EN POSESIÓN DEL TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN.**



# FORMACIÓN PROFESIONAL

## GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA



- **DURACIÓN:**

2 CURSOS ACADÉMICOS . TOTAL 2.000 HORAS

- **PERFIL PROFESIONAL:**

**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**



# FORMACIÓN PROFESIONAL

## GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA



### MÓDULOS ASOCIADOS AL PERFIL PROFESIONAL DE COCINA Y GASTRONOMÍA (PRIMER CURSO)

- **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.**
- **INGLÉS PROFESIONAL**



# FORMACIÓN PROFESIONAL

## GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA



### MÓDULOS ASOCIADOS AL PERFIL PROFESIONAL DE COCINA Y GASTRONOMÍA (SEGUNDO CURSO)

- **POSTRES EN RESTAURACIÓN**
- **OFERTAS GASTRONÓMICAS**
- **PRODUCTOS CULINARIOS**
- **EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA**
- **INGLÉS PROFESIONAL.**
- **FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO**



# FORMACIÓN PROFESIONAL GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA TITULACIÓN QUE SE ADQUIERE



## TÉCNICO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

PODRÁS ACCEDER A:

- **Ciclo Formativo Grado Superior**
- **Mundo laboral**



# FORMACIÓN PROFESIONAL

## GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

### PUESTOS MÁS RELEVANTES



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



# ESTABLECIMIENTOS CON CONTRATOS DE COLABORACIÓN PARA LA FORMACIÓN

- Restaurante Gabas (Borja)
- Restaurante Brasería (Borja)
- Catering José Fernández (Almudévar)
- Casa Pedro (Zaragoza)
- Restaurante Lillas Pastia (Huesca)
- Restaurante La Granada (Zaragoza)
- Restaurante El Chalet (Zaragoza)
- Restaurante El Gayarre (Zaragoza)
- Restaurante La Tasca (Borja)
- Restaurante Saboya 21 (Tarazona)
- Restaurante Ullate (Borja)
- Hotel Abba Huesca (Huesca)
- Mesón Las Ruedas (Borja)
- Residencia de Ainzón



# EVENTOS EN LOS QUE SE HA COLABORADO



- **Viaje a San Sebastián Semana Gastronomika**
- **Visita de Bodega familiar en cueva de Borja.**
- **Visita instalaciones Tolosana (Almudévar)**
- **Visita instalaciones Catering José Fernández**
- **Excursión búsqueda de trufas**
- **Jornada convivencia Migas**
- **Masterclass cafés y té Borjalar**
- **Aragón Skills**
- **Jornadas de la Garnacha**



# SOMOS PARTE DE LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE COCINA JUNIOR



**Nuestro Centro Educativo ha sido designado como  
Entidad  
Colaboradora / Partner Institucional` de la Selección  
Española de Cocina Junior, por lo que  
tanto el alumnado como el personal docente podrán  
acceder directamente a ser Socios de la  
Selección Española de Cocina, optando a competir  
nacional e internacionalmente.**

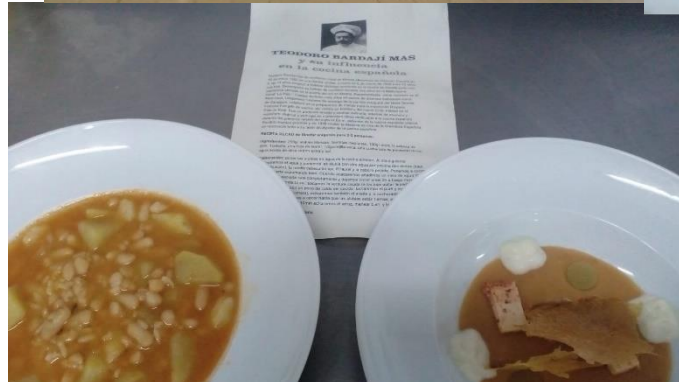
# JORNADAS Y EVENTOS QUE SE HAN ORGANIZADO



- **DÍA MUNDIAL DE LAS LEGUMBRES**
- **JORNADA DE ALIMENTOS DE ARAGÓN**
- **TALLER CON LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN**
- **TALLER DE ALIMENTOS DE ARAGÓN**



# DÍA MUNDIAL DE LAS LEGUMBRES



# SEMANA DE LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE



# JORNADA DE ALIMENTOS DE ARAGÓN



# CONCURSO PROMESAS DE LA COCINA "CORDÓN BLUE"



# Certamen 'Jóvenes Promesas de la Cocina Aragonesa, Rubén Ríos'



# Nuestras instalaciones: COCINA



# Nuestras instalaciones: PASTELERÍA



# Nuestras instalaciones: CAFETERÍA



# SALA DE RESTAURANTE



# MUESTRA DE NUESTRAS CREACIONES



# MUESTRA DE NUESTRAS CREACIONES



# MUESTRA DE NUESTRAS CREACIONES



# MUESTRA DE NUESTRAS CREACIONES



# MUESTRA DE NUESTRAS CREACIONES



# MUESTRA DE NUESTRAS CREACIONES



# MUESTRA DE NUESTRAS CREACIONES



# La familia de Hostelería os esperamos!





# FORMACIÓN PROFESIONAL DE HOSTELERÍA

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN  
GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA



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)

