



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.idlborja](https://www.instagram.com/hosteleria.idlborja)



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">• 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		



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">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Contenidos en Orientación Laboral, Emprendimiento y Prevención en Riesgos Laborales.• Módulo de Formación en Centros de Trabajo.	



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">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Contenidos en Orientación Laboral, Emprendimiento y Prevención en Riesgos Laborales.• Módulo de Formación en Centros de Trabajo.	<p>Módulo de Comunicación y Sociedad I y II</p> <ul style="list-style-type: none">• Lengua castellana• Inglés• Ciencias Sociales <p>Módulo de Ciencias Aplicadas I y II</p> <ul style="list-style-type: none">• Matemáticas• Ciencias Naturales



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 TITULO 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 economato 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 tés 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.**

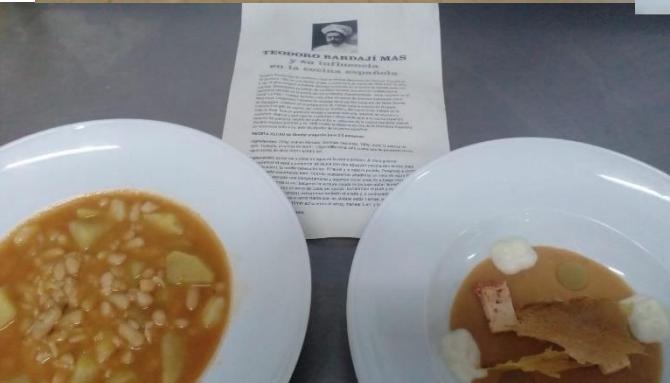
JORNADAS Y EVENTOS QUE SE HAN ORGANIZADO



- 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



A.C.A.
ASOCIACIÓN
COCINER@S
DE ARAGÓN



CONCURSO PROMESAS DE LA COCINA “CORDÓN BLUE”



PARTNER INSTITUCIONAL

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



Nuestras instalaciones: COCINA



Nuestras instalaciones: PASTELERÍA



PARTNER INSTITUCIONAL

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.idlborja](https://www.instagram.com/hosteleria.idlborja)

