



IES JUAN DE LANUZA

INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA JUAN DE LANUZA

c/ Capuchinos, nº 10
50540 - BORJA (ZARAGOZA)
Teléfono: 976 86 73 68
<https://iesjuandelanuza.catedu.es/>

Síguenos en:



FORMACIÓN PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO



GRADO BÁSICO DE COCINA Y RESTAURACIÓN

Duración 2000h; 2 cursos

COMPETENCIA GENERAL

Realizar con autonomía, operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas y operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, 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 2000h; 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

Desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas del sector de hostelería, aunque puede trabajar por cuenta propia. Destacan los siguientes puestos de trabajo:

- Cocinero/a.
- Jefe/a de partida.
- Empleado/a 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

