

COCINA Y GASTRONOMÍA

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en 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.

OCUPACIONES

Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes: Cocinero. Jefe de partida. Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

FORMA DE ACCEDER A ESTAS ENSEÑANZAS

Acceso directo

El acceso directo a ciclos formativos de grado medio requerirá estar en posesión de, al menos, uno de los siguientes títulos, certificados o condiciones:

- Título Profesional Básico.
- Título de Técnico Auxiliar.
- Título de Técnico.
- Título de Graduado en Educación Secundaria.
- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, siempre que el alumno o alumna haya superado la evaluación final de Educación Secundaria Obligatoria por la opción de enseñanzas aplicadas. *
- Título de Bachiller o Bachiller superior.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963 o el segundo de comunes experimental.
- Haber superado los módulos obligatorios de un Programa de Cualificación Profesional Inicial con anterioridad a la implantación del primer curso de los ciclos de Formación Profesional Básica.
- Haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio y tener 17 años en el año de finalización del curso.
- Acreditar tener un máximo de dos materias pendientes en el conjunto de los dos primeros cursos del Bachillerato Unificado y Polivalente.
- Cumplir alguno de los requisitos de acceso a ciclos formativos de grado superior.

*De conformidad con la LOMCE el título de Graduado en ESO, obtenido con anterioridad a la implantación de la evaluación final de ESO establecida en LOMCE, permitirá acceder a ciclos de grado medio **sin el requisito de haber superado la evaluación final de Educación Secundaria Obligatoria.**

Acceso mediante prueba

Quienes no tengan acceso directo pueden ingresar en un ciclo formativo de grado medio después de superar una prueba. Para acceder por esta vía se requiere tener como mínimo diecisiete años cumplidos en el año de realización de la prueba.

Quedarán exentos de realizar la prueba quienes tengan superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Salidas

- Trabajo
- Bachillerato
- Ciclos Formativos de Grado Superior.

Más información

- Departamento de Orientación de los Centros.
- Direcciones Provinciales de Educación.
- Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial.
- <http://www.educa.jcyl.es>

PLAN DE ESTUDIOS (2.000 horas)

Primer Curso	Módulo Profesional	Horas. Semanales	Horas Totales
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	5	165
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	66
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	10	330
0047	Técnicas culinarias	10	330
0049	Formación y orientación laboral	3	99

Segundo Curso	Módulo Profesional	Horas. Semanales	Horas Totales
0028	Postres en restauración	5	105
0045	Ofertas gastronómicas	5	105
0048	Productos culinarios	13	273
0050	Empresa e iniciativa emprendedora	3	63
0051	Formación en centros de trabajo*		380
CL03	Cocina en miniatura: tapas, pinchos y aperitivos	4	84

* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.