

Técnico en Cocina y Gastronomía

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.

MÓDULOS PROFESIONALES

Curso	Módulo Profesional	Horas
1 ^{er}	Preelaboración y conservación de alimentos	265
1 ^{er}	Técnicas culinarias	265
1 ^{er}	Procesos básicos de pastelería y repostería	200
1 ^{er}	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65
1 ^{er}	Formación y orientación laboral	90
1 ^{er}	Inglés técnico para cocina y gastronomía	90
2 ^o	Ofertas gastronómicas	85
2 ^o	Productos culinarios	270
2 ^o	Postres en restauración	210
2 ^o	Empresa e iniciativa emprendedora	60
2 ^o	Formación en centros de trabajo	400

OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

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



Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

MÓDULOS PROFESIONALES

Curso	Módulo Profesional	Horas
1 ^{er}	Elaboraciones de panadería-bollería	300
1 ^{er}	Procesos básicos de pastelería y repostería	200
1 ^{er}	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	65
1 ^{er}	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65
1 ^{er}	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	65
1 ^{er}	Formación y orientación laboral	90
1 ^{er}	Inglés técnico para panadería, repostería y confitería	90
1 ^{er}	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	100
2 ^o	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	190
2 ^o	Postres en restauración	210
2 ^o	Productos de obrador	165
2 ^o	Empresa e iniciativa emprendedora	60
2 ^o	Formación en centros de trabajo	400

OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Panadero
- Elaborador de masas y bases de pizza
- Elaborador y decorador de pasteles
- Repostero
- Elaborador de caramelos y dulces
- Elaborador de productos de cacao y chocolate
- Elaborador de bollería
- Pastelero
- Confitero
- Turronero
- Churrero
- Galletero
- Elaborador de postres y postres en restauración



Técnico en Servicios en Restauración

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los procedimientos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

MÓDULOS PROFESIONALES

Curso	Módulo Profesional	Horas
1 ^{er}	Operaciones básicas en bar-cafetería	265
1 ^{er}	Operaciones básicas en restaurante	265
1 ^{er}	Ofertas gastronómicas	90
1 ^{er}	Técnicas de comunicación en restauración	65
1 ^{er}	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65
1 ^{er}	Inglés	140
1 ^{er}	Formación y orientación laboral	90
2 ^o	Servicios en bar-cafetería	165
2 ^o	Servicios en restaurante y eventos especiales	205
2 ^o	El vino y su servicio	100
2 ^o	Empresa e iniciativa emprendedora	60
2 ^o	Formación en centros de trabajo	400
2 ^o	Francés técnico para servicios en restauración	90

OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Camarero de bar-cafetería o restaurante
- Jefe de rango
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- Barman
- Ayudante de sumiller
- Auxiliar de servicios en medios de transporte



CICLOS GRADO MEDIO



FORMACIÓN
ACADÉMICA
GRATUITA

Región  de Murcia



FP¹
Formación Profesional
llegarás alto

Sef
Servicio Regional
DE EMPLEO y FORMACIÓN




Unión Europea
Fondo Social Europeo
Erasmus+

cifp cartagena



hostelería
turismo

+ información:

 **CIFP HOSTELERÍA Y
TURISMO DE CARTAGENA**
Ingeniero de la Cierva, 24
30203 Cartagena

 968 529 711

 30019842@educarm.es

 hosteleriayturismocartagena.es

CICLOS GRADO MEDIO

- *Cocina y Gastronomía*
- *Panadería, Repostería y Confeitería*
- *Servicios en Restauración*



cifp cartagena



hostelería
turismo