

CICLOS FORMATIVOS

GRADO MEDIO → → →

Título de Técnico → → →

Se accede con ESO, prueba de acceso, FP Básica y otros equivalentes

COCINA Y GASTRONOMÍA

Perfil Profesional: Cocinero, Jefe de partida, empleado

MÓDULOS PROFESIONALES

Curso

- 1^{er} Preelaboración y conservación de alimentos
- 1^{er} Técnicas culinarias
- 1^{er} Procesos básicos de pastelería y repostería
- 1^{er} Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- 1^{er} Formación y orientación laboral
- 1^{er} Lengua extranjera: Inglés

- 2^o Ofertas gastronómicas
- 2^o Productos culinarios
- 2^o Postres en restauración
- 2^o Empresa e iniciativa emprendedora
- 2^o Formación en centros de trabajo

PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Perfil Profesional: Panadero, pastelero, repostero, confitero, churrero, galletero...

MÓDULOS PROFESIONALES

Curso

- 1^{er} Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
- 1^{er} Elaboraciones de panadería-bollería
- 1^{er} Procesos básicos de pastelería y repostería
- 1^{er} Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
- 1^{er} Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- 1^{er} Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
- 1^{er} Formación y orientación laboral
- 1^{er} Lengua extranjera: Inglés

- 2^o Elaboraciones de confitería y otras especialidades
- 2^o Postres en restauración
- 2^o Productos de obrador
- 2^o Empresa e iniciativa emprendedora
- 2^o Formación en centros de trabajo

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Perfil Profesional: Camarero, jefe de rango, barman, ayudante de sumiller...

MÓDULOS PROFESIONALES

Curso

- 1^{er} Operaciones básicas en bar-cafetería
- 1^{er} Operaciones básicas en restaurante
- 1^{er} Ofertas gastronómicas
- 1^{er} Técnicas de comunicación en restauración
- 1^{er} Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- 1^{er} Lengua extranjera: Inglés
- 1^{er} Formación y orientación laboral
- 1^{er} Lengua extranjera: Francés

- 2^o Servicios en bar-cafetería
- 2^o Servicios en restaurante y eventos especiales
- 2^o El vino y su servicio
- 2^o Empresa e iniciativa emprendedora
- 2^o Formación en centros de trabajo

GRADO SUPERIOR → → →

Título de Técnico Superior → → →

Se accede con Bachiller, Técnico, Pruebas acceso y otros equivalentes

DIRECCIÓN EN COCINA

Perfil Profesional: Director de cocina, cocinero, jefe de cocina, jefe de operaciones de catering...

MÓDULOS PROFESIONALES

Curso

- 1^{er} Procesos de preelaboración y conservación en cocina
- 1^{er} Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
- 1^{er} Procesos de elaboración culinaria
- 1^{er} Gestión de la producción en cocina
- 1^{er} Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
- 1^{er} Inglés técnico para dirección de cocina y servicios de restauración
- 2^o Formación y orientación laboral
- 2^o Inglés

- 2^o Gastronomía y nutrición
- 2^o Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- 2^o Gestión administrativa y comercial en restauración
- 2^o Empresa e iniciativa emprendedora
- 2^o Control del aprovisionamiento de materias primas
- 2^o Proyecto de dirección de cocina
- 2^o Formación en centros de trabajo

DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Perfil Profesional: Camarero, jefe de rango, barman, ayudante de sumiller...

MÓDULOS PROFESIONALES

Curso

- 1^{er} Procesos de servicios en bar-cafetería
- 1^{er} Procesos de servicios en restaurante
- 1^{er} Sumillería
- 1^{er} Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
- 1^{er} Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
- 1^{er} Segunda lengua extranjera (Francés)
- 1^{er} Inglés técnico para dirección de cocina y servicios de restauración

- 2^o Control del aprovisionamiento de materias primas
- 2^o Gastronomía y nutrición
- 2^o Gestión administrativa y comercial en restauración
- 2^o Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- 2^o Inglés
- 2^o Proyecto de dirección de servicios en restauración
- 2^o Formación y orientación laboral
- 2^o Empresa e iniciativa emprendedora
- 2^o Formación en centros de trabajo

GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS

Perfil Profesional: Guía local, guía acompañante, informador turístico, azafata, asistente en ferias

MÓDULOS PROFESIONALES

Curso

- 1^{er} Estructura del mercado turístico
- 1^{er} Protocolo y relaciones públicas
- 1^{er} Marketing turístico
- 1^{er} Destinos turísticos
- 1^{er} Recursos turísticos
- 1^{er} Segunda lengua extranjera (Francés)
- 1^{er} Formación y orientación laboral
- 1^{er} Inglés técnico para guía, información y asistencias turísticas

- 2^o Servicios de información turística
- 2^o Procesos de guía y asistencia turística
- 2^o Diseño de productos turísticos
- 2^o Inglés
- 2^o Proyecto de guía, información y asistencia turística
- 2^o Empresa e iniciativa emprendedora
- 2^o Formación en centros de trabajo

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

Enseñanzas financiadas por el FSE, impartidas en horario vespertino

NIVEL 1: Se accede sin estudios.

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA:

350 horas y 80 horas de prácticas en centro de trabajo.

OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR:

290 horas y 80 horas de prácticas en centro de trabajo.

NIVEL 2: Se accede con ESO, con nivel 1 de la misma familia profesional, con prueba de acceso en la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años, competencias básicas y otros accesos.

COCINA: 730 horas y 80 horas de prácticas en centro de trabajo.

SERVICIOS DE RESTAURANTE: 500 horas y 80 horas de prácticas en centro de trabajo.

REPOSTERÍA: 420 horas y 80 horas de prácticas en centro de trabajo.



Región  de Murcia




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

TURNOS DE
MAÑANA Y
VESPertino
EN EL TÍTULO
DE COCINA Y
GASTRONOMÍA

CICLOS FORMATIVOS GRADOS MEDIO Y SUPERIOR

Cocina,
Repostería,
Servicios de
Restauración,
Información
Turística...

cifp cartagena



hostelería
turismo