

## 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<sup>er</sup> Preelaboración y conservación de alimentos
- 1<sup>er</sup> Técnicas culinarias
- 1<sup>er</sup> Procesos básicos de pastelería y repostería
- 1<sup>er</sup> Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- 1<sup>er</sup> Formación y orientación laboral
- 1<sup>er</sup> Lengua extranjera: Inglés
- 2<sup>o</sup> Ofertas gastronómicas
- 2<sup>o</sup> Productos culinarios
- 2<sup>o</sup> Postres en restauración
- 2<sup>o</sup> Empresa e iniciativa emprendedora
- 2<sup>o</sup> Formación en centros de trabajo

### PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

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

#### MÓDULOS PROFESIONALES

Curso

- 1<sup>er</sup> Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
- 1<sup>er</sup> Elaboraciones de panadería-bollería
- 1<sup>er</sup> Procesos básicos de pastelería y repostería
- 1<sup>er</sup> Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
- 1<sup>er</sup> Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- 1<sup>er</sup> Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
- 1<sup>er</sup> Formación y orientación laboral
- 1<sup>er</sup> Lengua extranjera: Inglés
- 2<sup>o</sup> Elaboraciones de confitería y otras especialidades
- 2<sup>o</sup> Postres en restauración
- 2<sup>o</sup> Productos de obrador
- 2<sup>o</sup> Empresa e iniciativa emprendedora
- 2<sup>o</sup> Formación en centros de trabajo

### SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

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

#### MÓDULOS PROFESIONALES

Curso

- 1<sup>er</sup> Operaciones básicas en bar-cafetería
- 1<sup>er</sup> Operaciones básicas en restaurante
- 1<sup>er</sup> Ofertas gastronómicas
- 1<sup>er</sup> Técnicas de comunicación en restauración
- 1<sup>er</sup> Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- 1<sup>er</sup> Lengua extranjera: Inglés
- 1<sup>er</sup> Formación y orientación laboral
- 1<sup>er</sup> Lengua extranjera: Francés
- 2<sup>o</sup> Servicios en bar-cafetería
- 2<sup>o</sup> Servicios en restaurante y eventos especiales
- 2<sup>o</sup> El vino y su servicio
- 2<sup>o</sup> Empresa e iniciativa emprendedora
- 2<sup>o</sup> 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<sup>er</sup> Procesos de preelaboración y conservación en cocina
- 1<sup>er</sup> Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
- 1<sup>er</sup> Procesos de elaboración culinaria
- 1<sup>er</sup> Gestión de la producción en cocina
- 1<sup>er</sup> Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
- 1<sup>er</sup> Inglés técnico para dirección de cocina y servicios de restauración
- 2<sup>o</sup> Formación y orientación laboral
- 2<sup>o</sup> Inglés
- 2<sup>o</sup> Gastronomía y nutrición
- 2<sup>o</sup> Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- 2<sup>o</sup> Gestión administrativa y comercial en restauración
- 2<sup>o</sup> Empresa e iniciativa emprendedora
- 2<sup>o</sup> Control del aprovisionamiento de materias primas
- 2<sup>o</sup> Proyecto de dirección de cocina
- 2<sup>o</sup> Formación en centros de trabajo

### DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

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

#### MÓDULOS PROFESIONALES

Curso

- 1<sup>er</sup> Procesos de servicios en bar-cafetería
- 1<sup>er</sup> Procesos de servicios en restaurante
- 1<sup>er</sup> Sumillería
- 1<sup>er</sup> Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
- 1<sup>er</sup> Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
- 1<sup>er</sup> Segunda lengua extranjera (Francés)
- 1<sup>er</sup> Inglés técnico para dirección de cocina y servicios de restauración
- 2<sup>o</sup> Control del aprovisionamiento de materias primas
- 2<sup>o</sup> Gastronomía y nutrición
- 2<sup>o</sup> Gestión administrativa y comercial en restauración
- 2<sup>o</sup> Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- 2<sup>o</sup> Inglés
- 2<sup>o</sup> Proyecto de dirección de servicios en restauración
- 2<sup>o</sup> Formación y orientación laboral
- 2<sup>o</sup> Empresa e iniciativa emprendedora
- 2<sup>o</sup> 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<sup>er</sup> Estructura del mercado turístico
- 1<sup>er</sup> Protocolo y relaciones públicas
- 1<sup>er</sup> Marketing turístico
- 1<sup>er</sup> Destinos turísticos
- 1<sup>er</sup> Recursos turísticos
- 1<sup>er</sup> Segunda lengua extranjera (Francés)
- 1<sup>er</sup> Formación y orientación laboral
- 1<sup>er</sup> Inglés técnico para guía, información y asistencias turísticas
- 2<sup>o</sup> Servicios de información turística
- 2<sup>o</sup> Procesos de guía y asistencia turística
- 2<sup>o</sup> Diseño de productos turísticos
- 2<sup>o</sup> Inglés
- 2<sup>o</sup> Proyecto de guía, información y asistencia turística
- 2<sup>o</sup> Empresa e iniciativa emprendedora
- 2<sup>o</sup> 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](http://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