

DOCUMENTO ORIENTACIÓN

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD NIVEL 2 (COCINA; REPOSTERÍA; SERVICIOS DE RESTAURANTE)



ÍNDICE:

PRIMERA PARTE: ITINERARIO FORMATIVO (CICLOS FORMATIVOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO).....p.2

1. Requisitos.....p.2
2. Ciclos Formativos de FP ofertados por el CFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.....p.4
3. Tabla convalidaciones Certificados de Profesionalidad-Ciclos Formativos de Formación Profesional.....p.6

SEGUNDA PARTE: ITINERARIO LABORAL.....p.7

1. Curriculum Vitae.....p.7
2. Entrevista de trabajo.....p.8
3. Vídeo *Sesión formativa en Recursos Humanos* FPEmpresa y Grupo Esprinet.....p.9
4. Soft Skills “competencias clave” para el empleo.....p.10

PRIMERA PARTE: ITINERARIO FORMATIVO (CICLOS FORMATIVOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO):

1. Requisitos:

Si ya has cursado un certificado profesional y quieres seguir estudiando un Ciclo Formativo de Formación Profesional de Grado Medio, debes cumplir alguno de los siguientes requisitos:

1. Tener alguno de los siguientes títulos:

- Título de Graduado/a en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- Título Profesional Básico (Formación Profesional de Grado Básico).
- Título de Técnico/a o de Técnico/a Auxiliar o equivalente a efectos académicos.

2. Haber superado:

- **Oferta formativa de Grado C incluida en el ciclo formativo (Nivel 2)** (las solicitudes de admisión deberán presentarse entre los días de junio de 202 , ambos inclusive, preferentemente de forma presencial en el centro docente en el que se desee formalizar la matrícula).
- Un curso de formación específico preparatorio y gratuito para el acceso a ciclos formativos de grado medio en centros expresamente autorizados por la Administración educativa.
- 2º curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- [Prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio](#) (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).
- Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años (la superación de las pruebas de acceso a la Universidad para mayores de 40 y 45 años no es un requisito válido para acceder a FP).

FUENTES DE INFORMACIÓN:

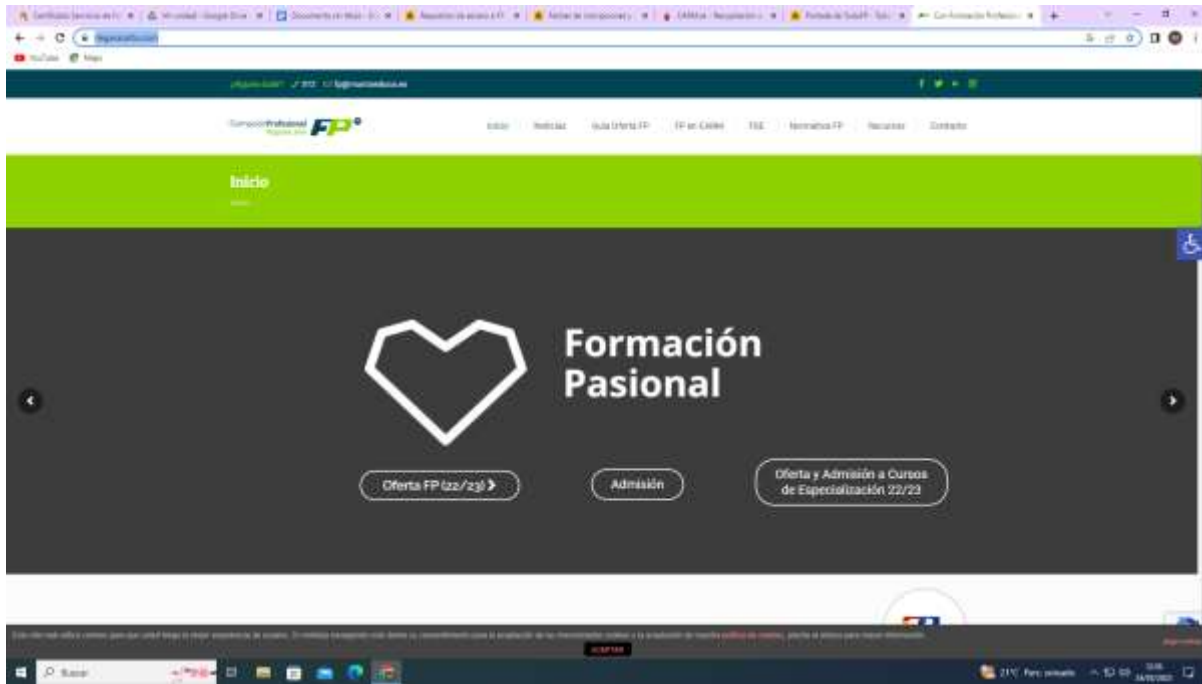
- Página web “Todo FP”: <https://www.todofp.es/inicio.html>.
- Disposición adicional tercera Resolución de 14 de mayo de 2025 de la Dirección General de Formación Profesional, Enseñanzas de Régimen

Especial y Educación Permanente por la que se dictan instrucciones sobre el proceso de admisión y matriculación en ciclos formativos de Grado Medio y Superior (niveles 2 y 3) de las enseñanzas de Formación Profesional de Grado D, en centros docentes sostenidos con fondos públicos en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el curso escolar 2025-2026.

https://www.carm.es/web/descarga?ALIAS=ARCH&IDCONTENIDO=90939&ARCHIVO=RESOLUCI%C3%93N%20ADMISI%C3%93N%20BORM_2023.pdf



- Página web (CCAA Región de Murcia): <https://www.llegarasalto.com/>



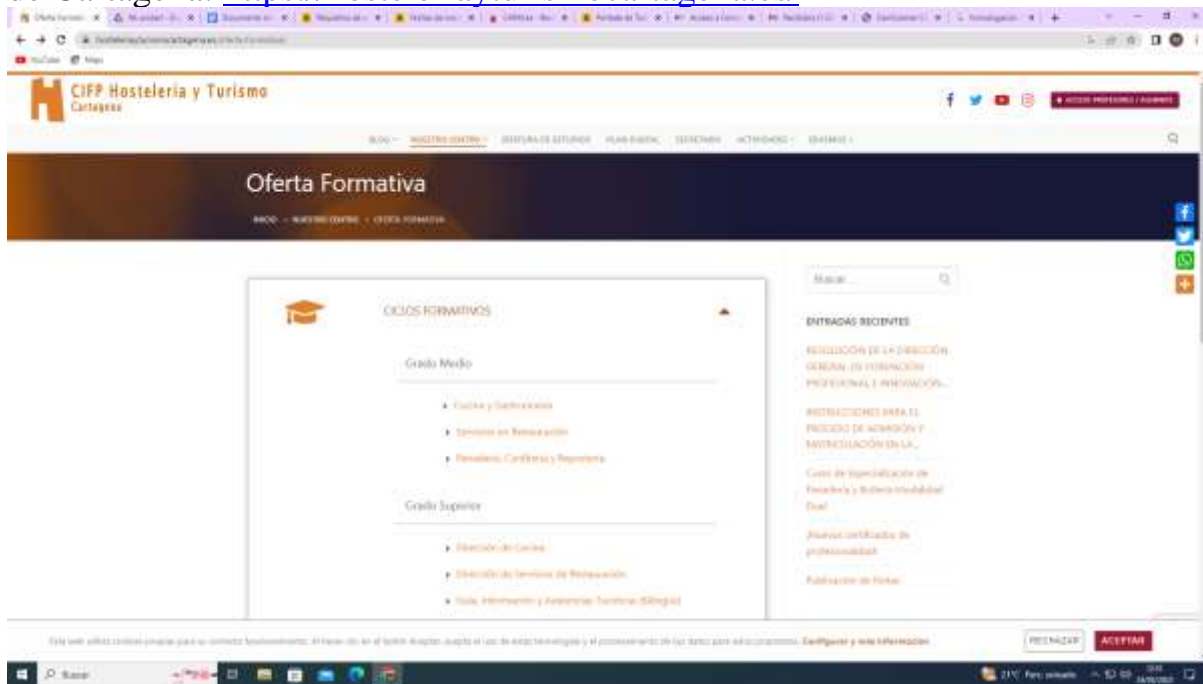
NOTA: homologación de títulos: Los solicitantes con estudios extranjeros homologados participarán clasificados por la vía que les corresponda de acuerdo a los estudios que aparezcan como homologados en el Certificado o volante justificativo. Cuando no dispongan de la Credencial de Homologación del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, participarán condicionalmente en el proceso, si acreditan haber solicitado la homologación con el volante para la inscripción condicional para los centros docentes).



2. Ciclos Formativos de Formación Profesional ofertados por el CIPF de Hostelería y Turismo de Cartagena:

- Ciclos Formativos de Grado Medio:
 - ✓ Servicios en Restauración
 - ✓ Cocina y Gastronomía
 - ✓ Panadería, Repostería y Confitería

FUENTE DE INFORMACIÓN: página web de CIPF de Hostelería y Turismo de Cartagena: <https://hosteleriayturismocartagena.es/>



NOTA: La opción de cursar uno de los Ciclos Formativos de Grado Medio relacionados con vuestro certificado de profesionalidad resulta muy atractiva en tanto os permite completar estudios relacionados con vuestro perfil profesional y la adquisición de una titulación (Técnic@ en formación Profesional) que os facilitará la inserción profesional.

Por otra parte, es de destacar que gracias a vuestros estudios del certificado de profesionalidad podéis acceder directamente al Ciclo Formativo de Grado Medio (sin realizar prueba de acceso) y convalidar módulos formativos de dicho ciclo:

3. Tabla convalidaciones Certificados de Profesionalidad-Ciclos Formativos de Formación Profesional



TABLA CONVALIDACIONES CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD NIVEL 2 *COCINA*- CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE *COCINA Y GASTRONOMÍA*

MÓDULOS FORMATIVOS CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD	MÓDULOS PROFESIONALES CICLO FORMATIVO CONVALIDABLES
Preelaboración y conservación de alimentos	Preelaboración y conservación de alimentos (1º)
Técnicas culinarias	Técnicas culinarias (1º)
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (1º)
Productos culinarios	Productos culinarios (2º)

TABLA CONVALIDACIONES CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD NIVEL 2 *REPOSTERÍA*- CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE *PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA*

MÓDULOS FORMATIVOS CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD	MÓDULOS PROFESIONALES CICLO FORMATIVO CONVALIDABLES
Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria (1º)
Elaboraciones básicas para pastelería-repostería	Procesos básicos de pastelería y repostería (1º)
Productos de repostería	Postres en restauración (2º)

TABLA CONVALIDACIONES CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD NIVEL 2 *SERVICIOS DE RESTAURANTE*- CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE *SERVICIOS EN RESTAURACIÓN*

MÓDULOS FORMATIVOS CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD	MÓDULOS PROFESIONALES CICLO FORMATIVO CONVALIDABLES
---	---

Servicio de vinos	Operaciones básicas en restaurante (1º)
Servicio de vinos	El vino y su servicio (2º)
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	Servicios en restaurante y eventos especiales (2º)
Servicios especiales en restauración	
Inglés profesional para servicios de restauración	Inglés
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (1º)



SEGUNDA PARTE: ITINERARIO LABORAL

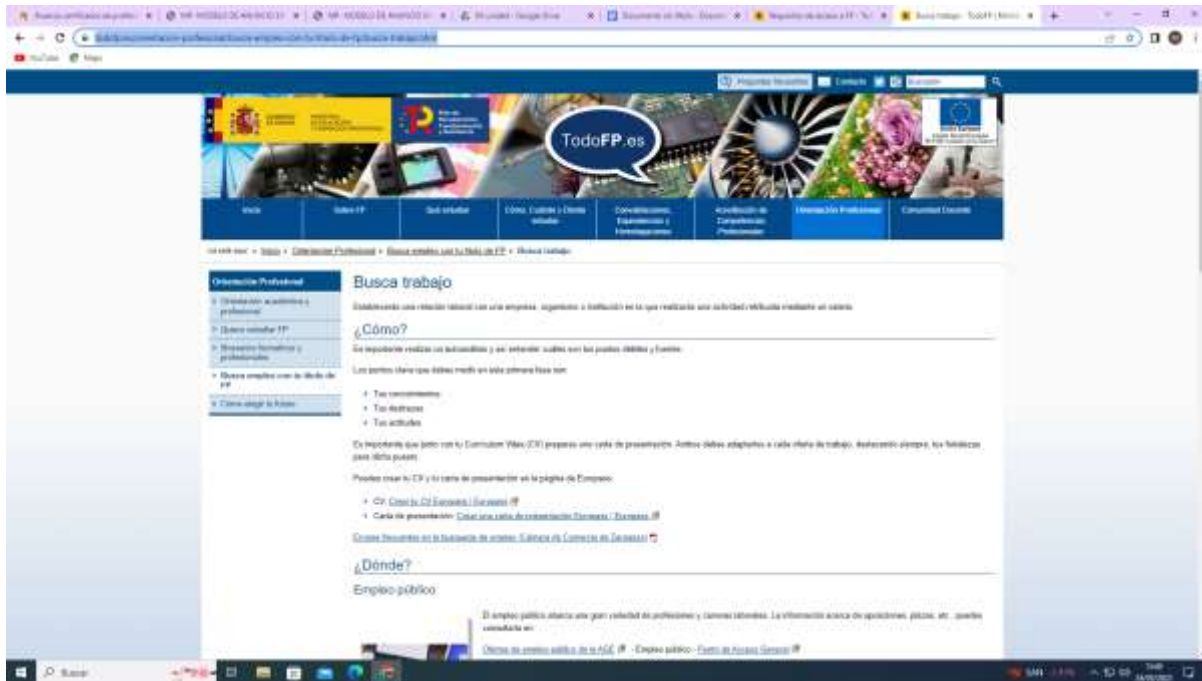
Para el proceso de búsqueda de empleo es necesario elaborar un curriculum vitae y preparar la entrevista de trabajo:

1. Curriculum vitae:

FUENTES DE INFORMACIÓN:

- Página web “Todo FP” (enlace orientación profesional):

<https://www.todofp.es/orientacion-profesional/busca-empleo-con-tu-titulo-de-fp/busca-trabajo.html>



- Para crear un CV Europass: video formativo de la “Asociación Mundus”:

<https://www.youtube.com/watch?v=PzdJD2VBqsc>



- Diferentes modelos CV: página web Infojobs:

<https://orientacion-laboral.infojobs.net/plantillas-de-curriculum-gratuitas>



2. Entrevista de trabajo:

FUENTE DE INFORMACIÓN: página web “Todo FP” (enlace orientación profesional):

<https://www.todofp.es/orientacion-profesional/entrevista-trabajo/entrevista-competencias.html>

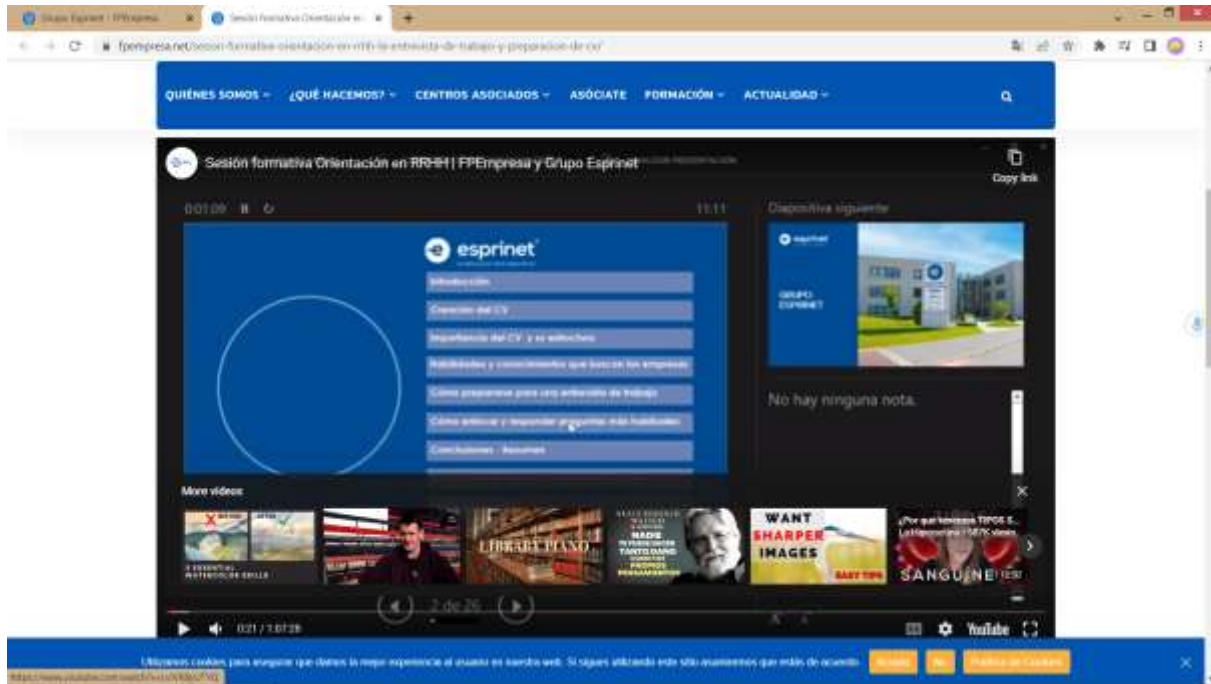


3. Vídeo *Sesión formativa en Recursos Humanos* FPEmpresa y Grupo Esprinet

Se adjunta enlace a un video en el que se recoge una *Sesión formativa en Recursos Humanos* organizada por FPEmpresa y Grupo Esprinet.

En este vídeo tres profesionales de los Recursos Humanos hablan del CV, la carta de presentación y la entrevista de trabajo. Es MUY INTERESANTE

<https://youtu.be/7WvjhohqZYw>



4. Soft Skills (“competencias clave para el empleo”)

Se adjunta enlace donde puedes realizar un cuestionario elaborado por el SEE y que sirve para el autodiagnóstico de soft skills.

<https://www.sepe.es/encuestas/cuestionario-autodiagnostico-version2.html>

Se adjunta enlace donde puedes acceder a un “diccionario interactivo” (con vídeos) de “competencias clave” para el empleo elaborado por el Ayuntamiento de Barcelona.

<https://diccionariocompetencies.barcelonactiva.cat/?gInterfaceLanguage=es>