

# OTRAS FAMILIAS PROFESIONALES DEL CIPFP CANASTELL



Servicios  
Sococulturales  
y a la Comunidad



Electricidad y  
Electrónica



Sanidad



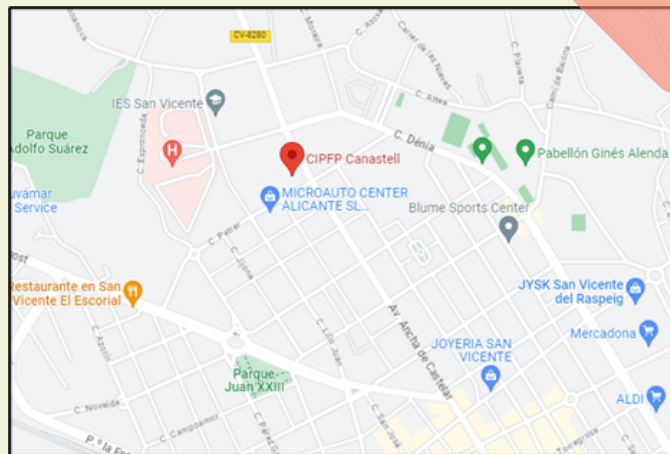
Transporte y  
Mantenimiento  
de Vehículos



Instalación  
y Mantenimiento



Seguridad y  
Medio Ambiente



Calle Monóvar 5, 03690  
**Sant Vicent del Raspeig, Alicante,**

Teléfono: 965 93 64 60



<https://portal.edu.gva.es/cipfpcanastell/>



## GRADO BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

PRESENCIAL  
MAÑANA



# CIPFP CANASTELL



Unión Europea

## SALIDAS PROFESIONALES

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

## ¿QUÉ VOY A ESTUDIAR?

- Técnicas elementales de preelaboración.
- Procesos básicos de producción culinaria.
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Técnicas elementales de servicio.
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- Atención al cliente.
- Ciencias aplicadas I.
- Ciencias aplicadas II.
- Comunicación y sociedad I.
- Comunicación y sociedad II.
- Formación en centros de trabajo.



REALIZA PRÁCTICAS EN OTROS  
PAISES DE LA UE



FORMATE EN MODALIDAD DUAL CON  
PRÁCTICAS REMUNERADAS EN EMPRESAS

## ¿CÓMO PUEDO ACCEDER?

- Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso o durante el año natural en curso.
- Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria (3º de la ESO) o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de la Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber propuesto el equipo docente a los padres, madres o tutores legales la incorporación del alumno o alumna a un ciclo de Formación Profesional Básica.

## ¿QUÉ PUEDO ESTUDIAR DESPUÉS?

- Un ciclo formativo de grado medio (Este título tendrá preferencia para la admisión a todos los títulos de grado medio de las familias profesionales de Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias e Imagen Personal).

