

Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía



¿Qué se aprende en este ciclo?

MÓDULOS PROFESIONALES

Primer curso:

- ✓ Preelaboración y conservación de alimentos.
- ✓ Técnicas culinarias.
- ✓ Procesos básicos de pastelería y repostería.
- ✓ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- ✓ Itinerario personal para la empleabilidad I.
- ✓ Inglés profesional GM.



¿Qué se aprende en este ciclo?

MODULOS PROFESIONALES

Segundo curso:

- ✓ Productos culinarios.
- ✓ Postres en restauración.
- ✓ Digitalización aplicada al sistema productivo GM.
- ✓ Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- ✓ Itinerario personal para la empleabilidad II.
- ✓ Proyecto intermodular
- ✓ Formación en centros de trabajo
- ✓ Ofertas gastronómicas.



Ocupaciones

- Cocinero/a
- Jefe/a de partida
- Empleado/da de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Titulación que se obtiene

**Título de técnico/a en cocina
y gastronomía**

