

## CICLO DE GRADO MEDIO: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA 2000 horas

### MÓDULOS FORMATIVOS

<b>PRIMER CURSO</b>	<b>H. Anuales</b>	<b>H. Semanales</b>
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	233	7
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	67	2
0046 Preeleaboración y conservación de alimentos	266	8
0047 Técnicas culinarias	266	8
0156 Inglés profesional GM	68	2
1709 Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3
<i>Total 1º</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
<b>SEGUNDO CURSO</b>	<b>H. Anuales</b>	<b>H. Semanales</b>
0028 Postres en restauración	233	7
0045 Ofertas gastronómicas	100	3
0048 Productos culinarios	332	10
1710 Itinerario personal para la empleabilidad II	100	3
CVOPM039 Módulo optativo	100	3
1708039 Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	1
1664039 Digitalización aplicada al sistema productivo GM	34	1
1713702 Proyecto intermodular	67	2
<i>Total 2º</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
<b>TOTAL CICLO</b>	<b>2000h</b>	<b>60h</b>

### TITULACIÓN

El título de Técnico en cocina y gastronomía tiene carácter oficial y validez en todo el territorio nacional (RD 1396/2007) (Orden 29 julio DOGV 03-03-2009).

### COMPETENCIA GENERAL

Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de todo tipo de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y dar apoyo en las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

### SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero de cualquier tipo de establecimiento y/o alojamiento.
- Jefe de partida.
- Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.
- A través de experiencia laboral y formación complementaria, se puede evolucionar a jefe de cocina.

### SALIDAS ACADÉMICAS

- Bachillerato.
- Técnico superior en algún ciclo de la familia profesional de hostelería y turismo.