

CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

http://www.ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVCOhANWa/content/ciclo-formativo-cocina-y-gastronomia



HORAS DE FORMACIÓN: 2000

QUÉ OCUPACIONES PUEDES DESEMPEÑAR

Cocinero. Jefe de partida. Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

MÓDULOS PROFESIONALES

Primer curso:

- Pre-elaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés.

Segundo curso:

- Ofertas gastronómicas.
- Productos culinarios.
- Postres en restauración.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés.
- Formación en Centros de Trabajo: 380 horas.

CÓMO SE ACCEDE

Acceso directo:

- Graduados en Educación Secundaria Obligatoria.
- Titulados de Formación Profesional de primer grado (Técnico Auxiliar).
- Titulados de Formación Profesional de grado medio (Técnico).
- Tener 2.º de BUP aprobado.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del Plan de 1963 o segundo de comunes experimental.
- Otras titulaciones equivalentes a efectos académicos.

Acceso mediante prueba:

Sin cumplir ninguno de los requisitos académicos de acceso directo, tener diecisiete años de edad o cumplirlos durante el año en curso, y superar la correspondiente prueba de acceso.

TITULACIÓN QUE SE OBTIENE: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA.

El alumnado que obtenga la titulación podrá acceder a los estudios de Bachillerato.
O continuar otros estudios de Formación Profesional.

TITULACIONES EQUIVALENTES

Conforme la norma vigente, tienen los mismos efectos profesionales las siguientes titulaciones:

- Técnico Auxiliar en Cocina, rama Hostelería y Turismo. (FP1)
- Técnico Auxiliar en Hostelería-Cocina, rama Hostelería y Turismo. (FP1)

Conforme la norma vigente, tienen los mismos efectos profesionales y académicos las siguientes titulaciones:

- Técnico en Cocina. (LOGSE)

CFGM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

http://www.ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVCOhANWa/content/ciclo-formativo-servicios-en-restauracion



HORAS DE FORMACIÓN 2000

QUÉ OCUPACIONES PUEDES DESEMPEÑAR

Camarero de bar-cafetería o restaurante. Jefe de rango. Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. Barman. Ayudante de sumiller. Auxiliar de servicios en medios de transporte.

MÓDULOS PROFESIONALES

Primer curso:

- Operaciones básicas en bar-cafetería.
- Operaciones básicas en restaurante.
- El vino y su servicio.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Inglés.
- Formación y orientación laboral.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés.

Segundo curso:

- Servicios en bar-cafetería.
- Servicios en restaurante y eventos especiales.
- Ofertas gastronómicas.
- Técnicas de comunicación en restauración.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés.
- Formación en Centros de Trabajo: 380 horas

CÓMO SE ACCEDE

Acceso directo:

- Graduados en Educación Secundaria Obligatoria.
- Titulados de Formación Profesional de primer grado (Técnico Auxiliar).
- Titulados de Formación Profesional de grado medio (Técnico).
- Tener 2.º de BUP aprobado.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del Plan de 1963 o segundo de comunes experimental.
- Otras titulaciones equivalentes a efectos académicos.

Acceso mediante prueba:

Sin cumplir ninguno de los requisitos académicos de acceso directo, tener diecisiete años de edad o cumplirlos durante el año en curso, y superar la correspondiente prueba de acceso.

TITULACIÓN QUE SE OBTIENE: TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

El alumnado que obtenga la titulación podrá acceder a los estudios de Bachillerato.

O continuar otros estudios de Formación Profesional.

TITULACIONES EQUIVALENTES

Conforme la norma vigente, tienen los mismos efectos profesionales las siguientes titulaciones:

- Técnico Auxiliar en Servicios, rama Hostelería y Turismo. (FP1)
- Técnico Auxiliar en Hostelería-Restaurante-Bar, rama Hostelería y Turismo (Módulo Experimental de Nivel 2).

Conforme la norma vigente, tienen los mismos efectos profesionales y académicos las siguientes titulaciones:

- Técnico en Servicios de Restaurante y bar (LOGSE)

CFGS DIRECCIÓN DE COCINA

http://www.ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVCOhANWa/content/ciclo-formativo-direccion-de-cocina



HORAS DE FORMACIÓN 2000 horas

QUÉ OCUPACIONES PUEDES DESEMPEÑAR

Director de alimentos y bebidas. Director de cocina. Jefe de producción en cocina. Jefe de cocina. Segundo jefe de cocina. Jefe de operaciones de catering. Jefe de partida. Cocinero. Encargado de economato y bodega.

MÓDULOS PROFESIONALES

Primer curso:

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de pre-elaboración y conservación en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- Inglés.
- Formación y orientación laboral.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés.

Segundo curso:

- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gastronomía y nutrición.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Proyecto de Dirección de cocina.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés.
- Formación en Centros de Trabajo.

CÓMO SE ACCEDE

Acceso directo:

(Criterios en orden de prioridad)

Estar en posesión del título de Bachillerato LOMCE modalidad BC; del título de Bachillerato LOE modalidad BCT; de Bachillerato LOGSE modalidad BCNS o BT. De Bachillerato Experimental modalidades BCN o BTI; o haber superado la opción A o B de COU.

Estar en posesión del título de Bachillerato LOE/LOGSE. Haber superado el segundo curso de otras modalidades de Bachillerato Experimental. Tener la opción C o D de COU o el Preu superado.

Estar en posesión del título de Técnico/a de Formación Profesional LOE /LOGSE con prioridad para quien hubiera superado algún ciclo de grado medio de la misma familia profesional a que pertenezca el ciclo a que pretendan acceder.

Estar en posesión del título de Formación Profesional de Segundo Grado u otras titulaciones equivalentes a efectos académicos. Tener una titulación universitaria a la que se accedió sin cumplir ninguno de los requisitos anteriores.

Acceso mediante prueba:

Sin cumplir ninguno de los requisitos académicos anteriores, tener 19 años, de edad, o cumplirlos durante el año en curso y superar la correspondiente prueba de acceso.

TITULACIÓN QUE SE OBTIENE: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA.

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina permite el acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan

TITULACIONES EQUIVALENTES

Conforme la norma vigente, tienen los mismos efectos profesionales y académicos las siguientes titulaciones
Técnico Especialista en Hostelería, rama Hostelería y Turismo. (FP2)
Técnico Superior en Restauración. (LOGSE)

CFGM PANADERIA, PASTELERIA Y CONFITERIA



HORAS DE FORMACIÓN 2000 horas

QUÉ OCUPACIONES PUEDES DESEMPEÑAR

Panadero. Elaborador de bollería. Elaborador de masas y bases de pizza. Pastelero. Elaborador y decorador de pasteles. Confitero. Repostero. Turroneo. Elaborador de caramelos y dulces. Elaborador de productos de cacao y chocolate. Churrero. Galletero. Elaborador de postres en restauración.

MÓDULOS PROFESIONALES

<u>Primer curso:</u>	<u>Segundo curso:</u>
<ul style="list-style-type: none">• Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.• Elaboraciones de panadería y bollería.• Procesos básicos de pastelería y repostería.• Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.• Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.• Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.• Formación y orientación laboral.• Horario reservado para el módulo impartido en inglés.	<ul style="list-style-type: none">• Elaboraciones de confitería y otras especialidades.• Postres en restauración.• Productos de obrador.• Empresa e iniciativa emprendedora.• Horario reservado para el módulo impartido en inglés.• Formación en Centros de Trabajo: 380 horas

CÓMO SE ACCEDE

Acceso directo:

Graduados en Educación Secundaria Obligatoria.

Titulados de Formación Profesional de primer grado (Técnico Auxiliar).

Titulados de Formación Profesional de grado medio (Técnico).

Tener 2.º de BUP aprobado.

Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.

Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del Plan de 1963 o segundo de comunes experimental.

Otras titulaciones equivalentes a efectos académicos.

Acceso mediante prueba:

Sin cumplir ninguno de los requisitos académicos de acceso directo, tener diecisiete años de edad o cumplirlos durante el año en curso, y superar la correspondiente prueba de acceso.

TITULACIÓN QUE SE OBTIENE: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA.

El alumnado que obtenga la titulación podrá acceder a los estudios de Bachillerato. O continuar otros estudios de Formación Profesional.

TITULACIONES EQUIVALENTES

Conforme la norma vigente, tienen los mismos efectos profesionales y académicos las siguientes titulaciones:

Técnico en Panificación y Repostería, (LOGSE)

Técnico en Pastelería y Panadería, (LOGSE)

FPB COCINA Y RESTAURACIÓN

https://ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVCOhANWa/content/formacion-profesional-basica-cocina-y-restauracion



HORAS DE FORMACIÓN: 2000 HORAS

QUÉ OCUPACIONES PUEDES DESEMPEÑAR

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, entre otros).

MÓDULOS PROFESIONALES

Primer curso:

- Atención al cliente.
- Técnicas elementales de preelaboración.
- Procesos básicos de producción culinaria.
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Ciencias aplicadas I.
- Comunicación y sociedad I.
- Tutoría.
- Formación y Orientación Laboral I.
- Formación en Centros de Trabajo (Unidad Formativa I).

Segundo curso:

- Atención al cliente.
- Técnicas elementales de preelaboración.
- Procesos básicos de producción culinaria.
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Ciencias aplicadas I.
- Comunicación y sociedad I.
- Tutoría.
- Formación y Orientación Laboral I.
- Formación en Centros de Trabajo (Unidad Formativa I).