



## Fechas

22 al 30 mayo: preinscripción a través de la web [www.telematricula.es](http://www.telematricula.es)

7 de julio: publicación de listas provisionales.

7 al 10 de julio: reclamaciones

20 de julio: lista definitiva

21 al 27 de julio: matrícula en el centro

## Requisitos acceso

Graduado en ESO

Graduado en FP básica

Prueba de acceso a Ciclos Formativos



## Ven a conocernos. Más información en:

**Número de teléfono**

965 29 02 15

**Dirección de correo**

03014897@edu.gva.es

**Sitio web**

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



# Cocina y Gastronomía

Ciclo Formativo FP de Grado Medio

Formación Profesional Básica Cocina y Restauración

IES LOS MONTESINOS - REMEDIOS MUÑOZ

## ESTUDIA COCINA Y PASTELERÍA EN LOS MONTESINOS



# Módulos profesionales

## Primer curso

Preelaboración y conservación de alimentos  
Técnicas culinarias  
Procesos básicos de pastelería y repostería  
Seguridad e higiene de los alimentos  
Inglés específico para restauración  
Formación y orientación laboral

## Segundo curso

Ofertas gastronómicas  
Productos culinarios  
Postres en restauración  
Empresa e iniciativa emprendedora  
Formación en Centros de Trabajo: 380horas

# Instalaciones y profesorado

## Instalaciones

El IES Los Montesinos - Remedios Muñoz dispone de una cocina central, cocina fría, cocina-cantina, mobiliario y maquinaria profesional de hostelería, aulas teóricas digitalizadas.

Además, enfoca la realidad del sector con el proyecto interdepartamental con el Ciclo Formativo de Servicios de Restauración: el restaurante pedagógico.

## Profesorado

Profesorado con formación universitaria superior que enfoca la formación con las demandas laborales del sector turístico y hotelero de la zona.

# Metodologías innovadoras enfocadas al empleo



Restaurante Pedagógico

Plataformas e-learning



Aules  
ENTORN VIRTUAL D'APRENTATGE



Visitas y ponencias de expertos

Estancias y prácticas en Europa con Erasmus+



## Horario de clases:

Lunes a Jueves  
15:05h a 20:55h

Viernes  
11:00h a 16:00h



## Cursos

Primero

Segundo

Prácticas en empresa