

### PRESENTACIÓN

En el IES Vermellar puedes cursar el ciclo medio de Cocina y Gastronomía, que te permitirá acceder al mercado laboral trabajando en lo que te apasiona.

En nuestro centro aprendemos haciendo, por ello tendrás prácticas en nuestras cocinas que te ayuden a consolidar los conocimientos teóricos que vayas adquiriendo.

Web del centro



### HORARIOS

- El ciclo se imparte en turno de mañana, de 8:00 a 14:00 durante el primer curso.
- El horario del segundo curso incluye una variación: el día de servicio de restaurante (jueves), el alumnado entra a las 9:40 y finaliza a las 16:20 .

### IDIOMAS

Nuestro centro aplica el programa de plurilingüismo reforzado. Esto implica que utilizaremos el castellano, el valenciano y el inglés en los distintos módulos, con la ventaja de poder realizar prácticas o formación en países europeos.

Ley que regula el  
plurilingüismo reforzado



### PRÁCTICAS EN EMPRESAS

- Al ser un centro con plurilingüismo reforzado tienes la posibilidad de realizar el módulo de FCT (formación en centros de trabajo) tanto en empresas de la Comunidad Valenciana y de España, como en el extranjero a través del programa Eurotrainee.
- El programa Eurotrainee, exclusivo de los centros plurilingües reforzados, también te permitirá hacer prácticas en empresas o cursos de formación en el extranjero, independientemente del módulo FCT.



### IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

- Denominación: Cocina y Gastronomía.
- Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

Título de Cocina  
y Gastronomía



### OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES

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

Currículo de Cocina  
y Gastronomía



### ENTORNO PROFESIONAL

<p>1</p>	<p>Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.</p>
<p>2</p>	<p>Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.</p>

### INTRODUCTION

At IES Vermellar, you can enroll in the Intermediate Level Cycle of Cooking and Gastronomy, which will enable you to enter the job market working in what you are passionate about.

At our center, we believe in learning by doing, which is why you will have hands-on practice in our kitchens to help you consolidate the theoretical knowledge you acquire.

Center web



### TIMETABLE

- The cycle is taught in the morning shift, from 8:00 to 14:00 during the first year.
- The schedule for the second year includes a variation: on restaurant service day (Thursday), students start at 9:40 and finish at 16:20.

### LANGUAGES

Our center implements the reinforced multilingualism program. This means that we will use Spanish, Valencian, and English in the different modules, with the advantage of being able to carry out internships or training in European countries

Reinforced  
multilingualism law



### INTERSHIPS IN COMPANIES

- As a center with reinforced multilingualism, you have the opportunity to carry out the On-the-Job Training module (Formación en Centros de Trabajo, FCT) in companies located in the Valencian Community and Spain, as well as abroad through the Eurotrainee program.
- The Eurotrainee program, exclusive to reinforced multilingual centers, also allows you to do internships in companies or training courses abroad, regardless of the FCT module.



### CERTIFICATE CATEGORIZATION

- Designation: Cuisine and gastronomy.
- Level: Intermediate Vocational Training.
- Duration: 2.000 hours.
- Vocational field: Hostelería y Turismo.
- European reference: ISCED (International Standard Classification of Education).



### MOST RELEVANT OCCUPATIONS AND JOB POSITIONS

- Chef.
- Head chef.
- Food and beverage storekeeper.

### WORK ENVIRONMENT

1	This professional carries out their professional activity in large, medium, and small companies, primarily in the hospitality sector, although they can also work independently in small establishments in the restaurant subsector.
2	This profession operates within productive sectors and service provision subsectors where food and beverage pre-preparation, preparation, and, where applicable, service processes take place. This includes the hospitality sector and, within it, the sub-areas of hotels and restaurants (traditional, modern, and collective). It also encompasses establishments dedicated to pre-preparation and commercialization of raw foods, specialized shops in prepared meals, companies focused on the storage, packaging, and distribution of food products, among others.

### PRESENTACIÓ

En l'IES Vermellar pots cursar el cicle mitjà de Cuina i Gastronomia, que et permetrà accedir al mercat laboral treballant en el que t'apassiona.

En el nostre centre aprenem fent, per això tindràs pràctiques en les nostres cuines que t'ajuden a consolidar els coneixements teòrics que vages adquirint.

Web del centre



### HORARIS

- El cicle s'impartix en torn de matí, de 8.00 a 14.00 durant el primer curs.
- L'horari del segon curs inclou una variació: el dia de servici de restaurant (dijous), l'alumnat entra a les 9.40 i finalitza a les 16.20 .

### IDIOMES

El nostre centre aplica el programa de plurilingüisme reforçat. Això implica que utilitzarem el castellà, el valencià i l'anglès en els diferents mòduls, amb l'avantatge de poder realitzar pràctiques o formació en països europeus.

Llei que regula el plurilingüisme reforçat



### PRÀCTIQUES EN EMPRESES

- A l'ésser un centre amb plurilingüisme reforçat tens la possibilitat de realitzar el mòdul d'FCT (formació en centres de treball) tant en empreses de la Comunitat Valenciana i d'Espanya, com a l'estranger a través del programa Eurotrainee.
- El programa Eurotrainee, exclusiu dels centres plurilingües reforçats, també et permetrà fer pràctiques en empreses o cursos de formació a l'estranger, independentment del mòdul FCT.



## IDENTIFICACIÓ DEL TÍTOL

- Denominació: Cuina i Gastronomia.
- Nivell: Formació Professional de Grau Mitjà.
- Duració: 2.000 hores.
- Família Professional: Hostaleria i Turisme.
- Referent europeu: CINEMA-3 (Classificació Internacional Normalitzada de l'Educació).

Títol de Cuina  
i Gastronomia



## OCUPACIONS I LLOCS DE TREBALL MÉS RELLEVANTS

- Cuiner/a.
- Cap de partida.
- Empleat/ada d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.

Currículum de  
Cuina i Gastronomia



## ENTORN PROFESSIONAL

<b>1</b>	Aquest professional desenvolupa la seua activitat professional, tant en grans com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector d'hostaleria, encara que també pot treballar per compte propi en xicotets establiments del subsector de restauració.
<b>2</b>	Aquesta professió es desembolica en sectors i subsectors productius i de prestació de servei en els quals es desenvolupen processos de preelaboració, elaboració i, en el seu cas, servei d'aliments i begudes, com seria el sector d'hostaleria i, en el seu marc, les subàrees de *hoteleria i restauració (tradicional, moderna i col·lectiva). També en establiments dedicats a la preelaboració i comercialització d'aliments crus, botigues especialitzades en menjars preparats, empreses dedicades a l'emmagatzematge, envasament i distribució de productes alimentosos i altres.