

PRESENTACIÓN

En el IES Vermellar puedes cursar el ciclo de grado básico de Cocina y Restauración, 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, cafetería y restaurante que te ayuden a consolidar los conocimientos teóricos que vayas adquiriendo. Además, nos visitarán profesionales que nos explicarán de primera mano su experiencia en el sector.

Web del centro



HORARIOS

- El ciclo se imparte en turno de mañana, de 8:00 a 14:00 horas 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 h.

PRÁCTICAS EN EMPRESAS Y TRABAJO

- Al finalizar los cursos podrás realizar el módulo de FCT (formación en centros de trabajo) en una empresa, poniendo en práctica en un entorno laboral todo lo aprendido.
- Disponemos de un grupo para todo el alumnado en el que difundimos todas las ofertas de trabajo que las empresas nos hacen llegar.



IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

- Denominación: Cocina y Restauración.
- Nivel: Formación Profesional Básica.
- Duración: 2.000 horas
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente europeo: CINE-3.5.3. (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación)

Título de Cocina
y Restauración



OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES

- 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).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

Currículo de
Cocina
y Restauración



ENTORNO PROFESIONAL

1

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

PRESENTACIÓ

En l'IES Vermellar pots cursar el cicle de grau bàsic de Cuina i Restauració, 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, cafeteria i restaurant que t'ajuden a consolidar els coneixements teòrics que vages adquirint. A més, ens visitaran professionals que ens explicaran de primera mà la seua experiència en el sector.

Web del centre



HORARIS

- El cicle s'impartix en torn de demà, de 8.00 a 14.00 hores 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 h.

PRÀCTIQUES EN EMPRESES I TREBALL

- En finalitzar els cursos podràs realitzar el mòdul d'FCT (formació en centres de treball) en una empresa, posant en pràctica en un entorn laboral tot l'après.
- Disposem d'un grup per a tot l'alumnat en el qual difonem totes les ofertes de treball que les empreses ens fan arribar.



IDENTIFICACIÓ DEL TÍTOL

- Denominació: Cuina i Restauració.
- Nivell: Formació Professional Bàsica.
- Duració: 2.000 hores
- Família Professional: Hostaleria i Turisme.
- Referent europeu: CINEMA-3.5.3. (Classificació Internacional Normalitzada de l'Educació).

Títol de Cuina
i Restauració



OCUPACIONS I LLOCS DE TREBALL MÉS RELLEVANTS

- Ajudant o auxiliar de cuina.
- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Auxiliar o ajudant de cambrer en sala.
- Auxiliar o ajudant de cambrer en bar/cafeteria.
- Auxiliar o ajudant de barman.
- Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estiga composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre altres).
- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.

Currículum de
Cuina
i Restauració



ENTORN PROFESSIONAL

1

Aquest professional exerceix la seua activitat per compte d'altri en xicotetes, mitjanes i grans empreses del sector de l'hostaleria, en establiments de restauració, bars, cafeteries, en botigues especialitzades en menjars preparats i en empreses dedicades a l'emmagatzematge, envasament i distribució de productes alimentosos. També pot treballar per compte propi en xicotets establiments dels subsectors de *hoteleria i restauració tradicional, moderna o col·lectiva.