



CICLO FORMATIVO DE F. P. BÁSICA COCINA Y RESTAURACIÓN

Familia profesional: Hostelería y Turismo

COMPETENCIA GENERAL

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana así como en alguna lengua extranjera.

OCUPACIONES.

- 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

AL FINALIZAR EL CICLO:

- Se obtendrá el título profesional básico de Cocina y Restauración.
- Podrás acceder a los Ciclos Formativos de Grado Medio.
- El título profesional básico tendrá los mismos efectos laborales que el título de Graduado en ESO para el acceso a empleos públicos y privados.

PLAN DE ESTUDIOS (2.000 horas)

| Primer Curso | Módulo Profesional | Horas Semanales | Horas Totales |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
| 3009 | Ciencias aplicadas I | 5 | |
| 3011 | Comunicación y ciencias sociales I | 5 | |
| 3159 | Itinerario personal para la | 2 | |
| 3034 | Técnicas elem. de preelaboración | 5 | |
| 3035 | Proc. Bás. de producción culinaria | 7 | |
| 3036 | Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación | 3 | |
| 3039 | Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering | 2 | |
| TUT1 | Tutoría Primero | 1 | |

| Segundo Curso | Módulo Profesional | Horas Semanales | Horas Totales |
|---------------|--------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
| 3005 | Atención al cliente | 3 | 75 |
| 3012 | Comunicación y sociedad II | 7 | 175 |
| 3037 | Técnicas element. de servicio | 7 | 175 |
| 3038 | Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas | 6 | 150 |
| 3042 | Ciencias aplicadas II | 6 | 150 |
| 3041 | Formación en centros de trabajo* | | 260 |
| TUT2 | Tutoría de segundo | 1 | 25 |

* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.