



## 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.