

## CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL CIUDAD DE LEÓN

### FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

Título Profesional Básico en Servicios Administrativos  
Título Profesional Básico en Cocina y Restauración  
Título Profesional Básico en Peluquería y Estética

### CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Gestión Administrativa  
Actividades Comerciales  
Cocina y Gastronomía  
Servicios en Restauración  
Estética y Belleza  
Peluquería y Cosmética Capilar

### CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

Administración y Finanzas  
Asistencia a la Dirección  
Gestión de Ventas y Espacios Comerciales  
Comercio Internacional  
Transporte y Logística  
Guía, Información y Asistencias Turísticas  
Dirección de Cocina  
Dirección de Servicios en Restauración  
Estética Integral y Bienestar

### INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

c/ La Torre, 7 . 24002 León  
Tfno.: 987 276 281 . Fax: 987 220581  
correo@cifpciaddeleon.org//24022250@educa.jcyl.es  
www.cifpciaddeleon.org

CICLOS FORMATIVOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO  
Complejo San Cayetano, pabellón Virgen María  
Crta. de Carbajal, s/n  
987 876 062



# cocinay gastron omía

## COCINA Y GASTRONOMÍA

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO



## ¿QUÉ VOY A APRENDER Y HACER?

Serás capaz de:

- Ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.
- Determinar las necesidades para la producción en cocina.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

- Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.
- Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.

## AL FINALIZAR MIS ESTUDIOS, ¿QUÉ PUEDO HACER?

Trabajar en empresas del sector de hostelería y en establecimientos del subsector de restauración en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos; 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.

## ¿CUÁLES SON LAS SALIDAS PROFESIONALES?

Cocinero, jefe de partida, empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

## ¿CUÁL ES LA DURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO?

Dos cursos académicos (*el último trimestre del segundo curso corresponde al módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo*).

## ¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS DE ACCESO?

- De forma directa cuando tengas alguno de estos estudios:
  - Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
  - Título de Técnico o de Técnico Auxiliar.

- Haber superado el 2º curso del Bachillerato Unificado y Polivalente.
- Otros estudios equivalentes a efectos académicos.

- Mediante una prueba de acceso al ciclo formativo. Para presentarte tienes que tener al menos 17 años en el año que se realiza la prueba. Existen exenciones parciales de la prueba según la Orden EDU/528/2009, de 5 de marzo. Quienes tengan superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años están exentos de hacer la prueba de acceso.
- Si tienes otros estudios post-obligatorios es conveniente que consultes las posibles convalidaciones existentes.

## ¿QUÉ MÓDULOS PROFESIONALES VOY A ESTUDIAR?

1º curso		2º curso	
Módulo profesional	Horas totales / horas semanales	Módulo profesional	Horas totales / horas semanales
Preelaboración y conservación	330 / 10	Productos culinarios	273 / 13
Técnicas culinarias	330 / 10	Postres en restauración	105 / 5
Procesos básicos de pastelería y repostería	165 / 5	Cocina en miniatura: tapas, pinchos y aperitivos	84 / 4
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66 / 2	Ofertas gastronómicas	105 / 5
Formación y orientación laboral	99 / 3	Empresa e iniciativa emprendedora	63 / 3
		Formación en centros de trabajo (*)	380

(\*) *En empresas, al finalizar la formación en el centro educativo, completándola y realizando actividades propias de la profesión.*

## ¿QUÉ PUEDO SEGUIR ESTUDIANDO?

- Otro
- Ciclo de grado medio: Servicios en restauración
- Superada la prueba de acceso a Ciclos Formativos de grado superior:
  - Restauración.
  - Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Bachillerato

## ¿DÓNDE PUEDO OBTENER MÁS INFORMACIÓN?

[www.todofp.es](http://www.todofp.es)  
[www.educacyl.es](http://www.educacyl.es)

