

# 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



## FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

# cocinay restauración

## COCINA Y RESTAURACIÓN

CICLO FORMATIVO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA



## ¿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.
- Preparar los servicios de montaje de catering y distribuir materias primas y equipos para su uso o conservación.
- Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Comunicarse con claridad, precisión y fluidez en distintos contextos sociales o profesionales y por distintos medios, canales y soportes a su alcance, utilizando y adecuando recursos lingüísticos orales y escritos propios de la lengua castellana.
- Comunicarse en situaciones habituales tanto laborales como personales y sociales utilizando recursos lingüísticos básicos en lengua extranjera.

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

Trabajar en los perfiles profesionales relacionados con el Título Profesional Básico en Cocina y Restauración y continuar estudios de Ciclos Formativos de Grado Medio de la Familia Profesional de Hostelería y de Industrias Alimentarias.

## ¿CUÁLES SON LAS SALIDAS PROFESIONALES?

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 o 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, etc, Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

## ¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS DE ACCESO?

Podrán acceder a estas enseñanzas los alumnos o las alumnas que cumplan simultáneamente los siguientes requisitos:

- Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso o durante el año natural en curso.
- Haber cursado el tercer curso de la Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso.

Haber sido propuesto por el equipo educativo para la incorporación a un ciclo de

Formación Profesional Básica, lo que quedará reflejado en el consejo orientador indicado en el artículo 28.7 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

## ¿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*).

## ¿QUÉ MÓDULOS PROFESIONALES VOY A ESTUDIAR?

1º curso		2º curso	
Módulo profesional	Horas totales / horas semanales	Módulo profesional	Horas totales / horas semanales
3034. Técnicas elementales de Preelaboración	165 / 5	3037. Técnicas elementales de servicio	175 / 7
3035. Procesos básicos de producción culinaria	231 / 7	3038 Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	150 / 5
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	99 / 3	3005 Atención al cliente	75 / 3
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	66 / 2	3042. Ciencias Aplicadas II	150 / 6
3009. Ciencias Aplicadas I	165 / 5	3012. Comunicación y Sociedad II	175 / 7
3011. Comunicación y Sociedad I	198 / 6	Formación en centros de trabajo (*)	260
Tutoría	66 / 2	Tutoría	25 / 1

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

## ¿QUÉ PUEDO SEGUIR ESTUDIANDO?

- Ciclo de grado medio de la Familia Profesional de Hostelería y de la de Industrias Alimentarias.

## ¿DÓNDE PUEDO OBTENER MÁS INFORMACIÓN?

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



Programa cofinanciado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y por el Fondo Social Europeo