

COCINA Y RESTAURACIÓN

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

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 y en su caso en la lengua cooficial propia 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

FORMA DE ACCEDER A ESTAS ENSEÑANZAS

Podrá acceder a los Ciclos Formativos de FP Básica el alumnado que cumpla 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 ni durante el año natural en curso.
- Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica.

SALIDAS

- Trabajo.
- Ciclos Formativos de Grado Medio.

- Obtener el título de Graduado en ESO mediante la superación de la prueba de evaluación final por cualquiera de las dos opciones.

Más información

- Departamento de Orientación de los Centros.
- Direcciones Provinciales de Educación.
- Dirección General de Formación Profesional y Régimen Especial.
- <http://www.educa.jcyl.es>

PLAN DE ESTUDIOS (2.000 horas)

Primer Curso	Módulo Profesional	Horas. Semanales	Horas Totales
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	5	165
3009	Ciencias aplicadas I	5	165
3011	Comunicación y sociedad I	6	198
3034	Técnicas elementales de preelaboración	5	165
3035	Procesos básicos de producción culinaria	7	231
3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	3	99
3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	2	66
TUT1	Tutoría Primero	2	66

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

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