

Técnico en Cocina y Gastronomía

Este profesional será capaz de:

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental. Podrá ejercer tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración (tradicional, moderna y colectiva). Igualmente 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.

Duración:

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

Plan de estudios:

Módulos profesionales		Horas curriculares	Curso 1º	Curso 2º
Clave	Denominación			
01	Empresa e iniciativa emprendedora	65	2	
02	Preelaboración y conservación de alimentos	300	9	
03	Procesos básicos de pastelería y repostería	270	8	
04	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2	
05	Técnicas culinarias	300	9	
06	Formación y orientación laboral	90		4
07	Ofertas gastronómicas	80		4
08	Postres en restauración	185		9
09	Productos culinarios	195		9
10	Lengua extranjera	80		4
11	Formación en centros de trabajo	370		370

Requisitos de acceso:

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Título de Graduado en Educación Secundaria.
- Título de Bachiller Superior
- Título de Técnico Auxiliar.
- Título de Técnico.
- Haber superado los módulos obligatorios de un Programa de Cualificación Profesional Inicial.
- Haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio.
- Haber superado los dos primeros cursos del Bachillerato Unificado y Polivalente con un máximo, en conjunto, de dos materias pendientes.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963, o el segundo de comunes experimental.
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.
- Haber superado la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado superior.
- Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- Reunir alguno de los requisitos que permiten el acceso a los ciclos formativos de grado superior.

Técnico en Cocina y Gastronomía

Acceso mediante prueba:

Quienes no reúnan ninguno de los requisitos anteriores y tengan 17 años o los cumplan en el año natural de celebración de la prueba.

Acceso con este Título a otros estudios superiores:

Cualquiera de las modalidades de Bachillerato

Referencia legislativa

Enseñanzas Mínimas del Título:

R.D. 1396/2007, de 29 de octubre. (B.O.E. 23/11/07). Corrección erratas 11/08/2010.

Currículo de la Comunidad de Madrid

Decreto 96/2008, de 17 de julio. (B.O.C.M. 30/07/2008 y corrección de errores en B.O.C.M. 16/09/2008).

Otros títulos relacionados implantados en la Comunidad de Madrid

- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas
- Técnico Superior en Dirección de Cocina
- Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración

Cualificaciones completas del Catálogo Nacional de Cualificaciones incluidas en este Título

- ❖ **Cocina (R.D. 295/2004, de 20 de febrero).**
- ❖ **Repostería (R.D. 295/2004, de 20 de febrero).**