

Cocina y Gastronomía

Descripción

Estos estudios postobligatorios capacitan para manipular, preparar, conservar y presentar alimentos, confeccionar propuestas gastronómicas y ayudar en el servicio.

Tienen una duración de 2.000 horas (1.617 lectivas en un centro educativo y 383 en un centro de trabajo) distribuidas en **dos cursos** académicos.

Este estudio **sustituye** el ciclo Cocina (LOGSE).

Contenidos

- Ofertas gastronómicas (66 horas)
- Preelaboración y conservación de alimentos (231 horas)
- Técnicas culinarias (231 horas)
- Procesos básicos de pastelería y repostería (165 horas)
- Productos culinarios (231 horas)
- Postres en la restauración (99 horas)
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (66 horas)
- Formación y orientación laboral (66 horas)
- Empresa e iniciativa emprendedora (66 horas)
- Inglés técnico (99 horas)
- Síntesis (297 horas)
- Formación en centros de trabajo (383 horas)

Más información del currículo en el anexo, apartado 5.3 'Descripción de los módulos profesionales y de las unidades formativas

acceso

Tienen **acceso directo** al ciclo las personas que cumplen alguno de los requisitos siguientes:

- tener el título de graduado en educación secundaria obligatoria,
- haber superado el curso específico para el acceso a los ciclos de grado medio,
- tener el título de técnico o de técnico auxiliar,
- haber superado el segundo curso del Bachillerato

- Unificado y Polivalente (BUP),
- tener otros estudios equivalentes a efectos académicos,
- haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años,
- haber superado los módulos obligatorios de un programa de cualificación profesional inicial (PCPI),
- tener un título para acceder a un ciclo formativo de grado superior.

Las personas que no cumplen ninguno de los requisitos mencionados tienen que superar una prueba de acceso. Para presentarse hay que tener como mínimo 17 años el año en que se hace la prueba.

Trámites

Para cursar el ciclo hay que formalizar una solicitud de admisión y presentarla en el centro y para la enseñanza solicitada en primer lugar.

Para la asignación de las plazas se ordenan las solicitudes según la calificación media de la ESO o de los estudios equivalentes; las solicitudes que tienen la misma puntuación se ordenan a partir de un número de desempate que se obtiene por sorteo.

Hay un 20% de plazas reservadas para los alumnos que acceden a un ciclo mediante la prueba de acceso o el curso específico de acceso; las solicitudes de estos alumnos se ordenan según la calificación obtenida en la prueba o el curso.

Este estudio es **gratuito** en los centros dependientes del Departamento de Educación. Para el resto de centros, consulte el importe en el centro correspondiente.

Cocina y Gastronomía

Continuidad

Salidas académicas

Con estos estudios se obtiene el título de **técnico o técnica**, que permite acceder:

- al bachillerato,
- a un ciclo de grado superior de formación profesional

Salidas profesionales

La superación de este ciclo formativo permite acceder al **mundo laboral** como:

- cocinero o cocinera;
- jefe de partida, y
- empleado de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de servicio de comidas, etc.

Normativa

- Decreto 52/2013, de 22 de enero, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de cocina y gastronomía (DOGC núm. 6301, de 25.01.2013)