

Solicitudes de admisión del 22 mayo al 26 junio

Curso 2018-2019

Requisitos de acceso

Puedes acceder a un ciclo de **grado medio** cuando reúnas alguno de los siguientes requisitos:

Acceso **directo**:

- Estar en posesión del **título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria** o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Acceso mediante **prueba** (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores)

- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).

¿Qué voy a aprender y hacer?

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.

Plan de formación

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

- Ofertas gastronómicas.
- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Productos culinarios.
- Postres en restauración.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.



Al finalizar, ¿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.

Seguir estudiando:

- Cursos de especialización profesional.
- Otro ciclo de Formación Profesional de Grado Medio con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- Ciclo Formativo de Grado Superior
- Bachillerato en cualquiera modalidad.

¿Cuáles son las salidas profesionales?

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas