¿Cuáles son las salidas profesionales?

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

IES FUENTE FRESNEDO

LAREDO

Contáctanos:

942 606934

Escuela de Hosteleria. IES Fuente Fresnedo

@hosteleriafuentefresnedo

PLAN DE FORMACIÓN

Los módulos de este ciclo formativo son los siguientes:

- Técnicas elementales de preelaboración.
- Procesos básicos de producción culinaria.
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Técnicas elementales de servicio.
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- Atención al cliente.
- Ciencias aplicadas I.
- Ciencias aplicadas II.
- Comunicación y sociedad I.
- Comunicación y sociedad II.
- Formación en centros de trabajo.

Al finalizar mis estudios, ¿Qué puedo hacer?

Trabajar como:

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

Seguir estudiando:

Un ciclo formativo de grado medio (este título tendrá preferencia para la admisión a todos los títulos de grado medio de las familias profesionales de hostelería y turismo, industrias alimentarias e imagen personal).