¿Cuáles son las salidas profesionales?

Este profesional desarrolla su actividad 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.

Contáctanos:

942 606934

Escuela de Hosteleria. IES Fuente Fresnedo

@hosteleriafuentefresnedo

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

IES FUENTE FRESNEDO

LAREDO

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 mis estudios, ¿Qué puedo hacer?

Trabajar:

Cocinera / cocinero.
Jefa / jefe de partida.
Empleada / empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Seguir estudiando:

Cursos de especialización profesional.

Otro ciclo de formación profesional con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.

Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.