¿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.

IES Fuente Fresnedo

GOBIERNO de CANTABRIA
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

Erasmus+

CERTIFIED QUALITY ISO 14001 CERTIFIED QUALITY



Contáctanos:

942 606934, C/Reconquista de Sevilla 45
39770 Laredo

Escuela de Hosteleria. IES Fuente Fresnedo

@hosteleriayturismoffresnedo

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

IES FUENTE FRESNEDO

LAREDO



PLAN DE FORMACIÓN

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

- Preelaboración y conservación de alimentos
- Técnicas culinarias
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Inglés profesional (Grado Medio)
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Ofertas gastronómicas
- Productos culinarios
- Postres en restauración
- Digitalización aplicada a los sectores productivos (Grado Medio)
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo
- Formación en empresas (FEM)
- ERASMUS + en el extranjero

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.