

## 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.



## ACCESO CON:

- Título de ESO.
- Título Profesional Básico.
- Título de Bachillerato.
- Título Universitario.
- Título de Técnico Superior FP.
- Prueba de Acceso.
- Curso de Formación Específico para el Acceso a Ciclos Formativos.

## Plazos primer curso:

1. La solicitud de admisión se presenta en la 2ª quincena de junio, y tras su adjudicación se realiza la matrícula en Julio.\*

2. La solicitud de admisión se presenta en la 1ª quincena de septiembre y tras su adjudicación se realiza la matrícula en septiembre.\*

**\*Las fechas oficiales están pendientes de confirmación.**

Para más información visitar la página de la Secretaria Virtual de los Centros Docentes Andaluces.

<https://www.juntadeandalucia.es/educación/secretariavirtual/>



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"El FSE Invierte en tu Futuro"



Gobierno  
de España



Ministerio  
de Educación  
y Formación Profesional



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"Una manera de hacer Europa"

Consejería de Educación y Deporte

# IES Rey Alabez



## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA



### FORMACIÓN REGLADA FUTURO LABORAL ASEGURADO



FPA FORMACIÓN  
PROFESIONAL  
ANDALUZA



## Competencia General:

- Realizar las actividades de preelaboración, preparación, conservación. Terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.
- Determinar las necesidades para la producción en cocina.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

Estas enseñanzas incluyen los conocimientos necesarios para:

Llevar a cabo las actividades de Nivel Básico de Prevención de Riesgos Laborales.

Poder obtener el Carné de Manipulador/a de Alimentos.



*"La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura".*

FERRÁN ADRIÀ

## Salidas Profesionales:

- Trabajar en empresas del sector de hostelería y en establecimientos de restauración, tiendas especializadas en comidas preparadas y otros.
- Seguir estudiando: Cursos de Especialización Profesional, otros Ciclos de Formación Profesional de Grado Medio y Superior (con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo con la normativa vigente) y Bachillerato.



GRACIAS AL PRESTIGIO DE NUESTRO CENTRO, TENEMOS RELACIÓN CON LAS EMPRESAS DEL ENTORNO QUE ESTÁN ENCANTADAS DE ACOGER ALUMNADO EN PRÁCTICAS PARA LA FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO, LO QUE POSIBILITA QUE ADQUIERAS TUS PROPIOS CONTACTOS EN EL ÁMBITO PROFESIONAL Y TENGAS UNA MAYOR POSIBILIDAD DE INSERCIÓN LABORAL AL FINALIZAR TUS ESTUDIOS



Para **+info** contacta con nosotros:

**Teléfono:**

950 45 15 78

**Correo Corporativo:**

[04700090.edu@juntadeandalucia.es](mailto:04700090.edu@juntadeandalucia.es)

**Web del Centro:**

[www.iesreyalabez.es](http://www.iesreyalabez.es)

VISITA NUESTRAS INSTALACIONES EN:  
**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA  
REY ALABEZ**  
C/ ALBARDINAR Nº 10  
-04638-MOJÁCAR (ALMERÍA)