

Grado Medio en Cocina y Gastronomía



HOSTELERÍA Y
TURISMO

Competencia General

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, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental

Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Preelaboración y conservación de alimentos
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Técnicas culinarias
- Ofertas gastronómicas
- Postres en restauración
- Productos culinarios
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación y orientación laboral
- Lengua extranjera profesional I
- Lengua extranjera profesional II

Ocupaciones relacionadas

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

