



# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN

Duración del estudio: 2000 horas  
distribuidas en 2 cursos académicos (se  
podrá cursar hasta en 4 años):

- 1740 horas en el centro educativo.
- 260 horas en el centro de trabajo.

Este título te permitirá realizar con autonomía las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering.

Se enseña también los procesos de servicio y atención al cliente (siguiendo los protocolos de calidad, normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental).

Asimismo, favorece la iniciativa personal y la comunicación en lengua castellana y extranjera (inglés).



COCINAR CON AMOR  
ALIMENTA EL ALMA



C/ CORDEL DE MERINAS S/N 37700 BÉJAR.

TLF: 923408483

EMAIL: [37001031@EDUCA.JCYL.ES](mailto:37001031@EDUCA.JCYL.ES)

SITIO WEB: [HTTP://IESRIOCUERPODEHOMBRE.CENTRO.EDUCA.JCYL.ES](http://IESRIOCUERPODEHOMBRE.CENTRO.EDUCA.JCYL.ES)



IES RÍO CUERPO  
DE HOMBRE  
Formación Profesional Básica  
Cocina y Restauración





## SALIDAS LABORALES

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, entre otros).

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.



Este Programa es **FINANCIADO** por el Fondo Social Europeo y el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

La Secretaría de Estado de Educación, Formación Profesional y Universidades ha participado en la elaboración del Programa Operativo (PO) FSE de Empleo, Formación y Educación 2014-2020



### ADMISIÓN

Del **28 de junio al 6 de julio de 2021**: Presentación de solicitud de admisión en el centro docente elegido en primera opción. La solicitud preferentemente se cumplimentará on line, a través del Portal de Educación de la Junta de Castilla y León (<http://www.educa.jcyl.es/fp/es>). La aplicación genera una solicitud para imprimir y entregar en el centro educativo donde solicita plaza.



**THE KITCHEN IS SEASONED WITH LOVE**



## MÓDULOS

Técnicas elementales de preelaboración

PROCESOS BÁSICOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA

APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN

TÉCNICAS ELEMENTALES DE SERVICIO

PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES DE CATERING

CIENCIAS APLICADAS I Y II

COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I Y II

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO

