

# TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

CICLO FORMATIVO  
GRADO MEDIO  
TITULACIÓN OFICIAL

2 AÑOS  
2.000 HORAS



Escuela  
de cocina  
Aiala

**CARNÉ DE MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS EN EL PROPIO CENTRO - HOMOLOGADO PARA LA EXPEDICIÓN DEL MISMO.**

**PRÁCTICAS:** en el Restaurante Aiala durante los dos años de duración del ciclo formativo.

Si quieres profesionalizarte en cocina y gastronomía, ¡apúntate!

[\*\*¡Completa el formulario de contacto!\*\*](#)

# TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

Aprende a desarrollar la profesión de cocinero en óptimas condiciones: ejecutando las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias.

## REQUISITOS ACADÉMICOS

El acceso a los ciclos o módulos de Grado Medio requiere el cumplimiento de al menos una de las siguientes condiciones:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).
- Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

### Para estudiantes extranjeros:

Homologación de los estudios secundarios (ESO con nota media) realizados en el país de origen ante nuestro Departamento de Educación.



TITULACIÓN OFICIAL



FECHAS

Septiembre de 2024 a Junio de 2026



HORARIO

De lunes a viernes  
(08,30 h a 14,00 h – 09,00 h a 16,00 h)

*Periodo de prácticas en el restaurante*



DURACIÓN

2 años (2.000 horas)

## MÓDULOS-ASIGNATURAS

### Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

#### 1. CURSO PRIMERO

- Ofertas gastronómicas, 99 h.
- Preelaboración y conservación de alimentos, 297 h.
- Técnicas culinarias, 330 h.
- Procesos básicos de pastelería y repostería, 165 h.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, 66 h.
- Inglés técnico, 33 h.

#### 2. CURSO SEGUNDO

- Postres en restauración, 168 h.
- Productos culinarios, 294 h.
- Formación y orientación laboral, 105 h.
- Empresa e iniciativa emprendedora, 63 h.
- Formación en centros de trabajo (FCT), 380 h.

## ESTE/A PROFESIONAL SERÁ CAPAZ DE:

1. Ejecutar las elaboraciones culinarias.
2. Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.
3. Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
4. Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.
5. Determinar las necesidades para la producción en cocina.
6. Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
7. Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
8. 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.
- Se obtiene el carné de manipulador de alimentos ya que la escuela está homologada para la expedición del mismo.

## AL FINALIZAR LOS ESTUDIOS, EL ALUMNO/A PODRÁ OPTAR POR:

### TRABAJAR:

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.

### SEGUIR ESTUDIANDO:

- Cursos de especialización profesional.
- Un ciclo de Formación Profesional de Grado Superior.
- Otro ciclo de Formación Profesional de Grado Medio con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

### SEGUIR ESTUDIANDO EN AIALA:

- Máster en Gastronomía. Postgrado de alto nivel.

## LAS SALIDAS:

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





## PRÁCTICAS

Prácticas en el restaurante Aiala durante los dos años de duración del ciclo formativo y durante el segundo año, prácticas obligatorias (FCT) en restaurantes de la zona.

# Visítanos Pide cita

Llamar por teléfono 943 134 600 y concertar cita

Avenida de Navarra, 61 - 20800 Zarautz