

## ¿Qué cualidades precisas?

Para el ejercicio profesional relacionado con este título hay determinadas actitudes y cualidades personales que resultan especialmente apropiadas:

- » Agudeza memoria gustativa y olfativa.
- » Destreza manual.
- » Creatividad y capacidad de improvisación.
- » Dinamismo y resistencia física.
- » Limpieza y pulcritud.
- » Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones.
- » Atención y amabilidad.
- » Sentido de la responsabilidad.
- » Sentido de la rentabilidad económica.
- » Capacidad de trabajo en equipo.

## ¿Qué debes tener en cuenta?

Desarrollarás tu actividad profesional tanto por cuenta propia, como en grandes, pequeñas y medianas empresas del sector de la hostelería, principalmente en los siguientes ámbitos:

- » Sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas.
- » 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.

Además, debes tener presente que, por exigencias del sector de la restauración, debes estar dispuesto a trabajar en días festivos y a soportar ritmos de trabajo intensos.



## Empresas colaboradoras

**BERRIOPLANO**  
- A.H.O.R.A., S.L. (HOTEL NH TORO)

**BURLADA**  
- SETENASA

**CIZUR MENOR**  
- TALLUNCE, S.L.

**GORRÁIZ**  
- RESTAURANTE PALACIO CASTILLO DE GORRÁIZ

**PAMPLONA**  
- BAR RESTAURANTE ASADOR OLAVERRI, S.L.  
- BAR RESTAURANTE CHEZ EVARISTO  
- BORESBAR, S.L.  
- CAFÉ NIZA 2005, S.L.  
- CAFETERÍAS MAD, S.L.  
- CLUB SOCIAL DE PROFESIONALES  
- CONCAR 2000, S.L.  
- GRAN HOTEL LA PERLA  
- HORNO ARTESANO  
- HOSTELERÍA NAVARRA, S.L.  
- HOSTELERÍA PAMPLONA, S.L.  
- HOTEL ALBRET (CECORSA NAVARRA)  
- HOTEL RESTAURANTE EUROPA, S.A.  
- HOTEL MAISONNAVE  
- HOTEL REINO DE NAVARRA, S.A.  
- HOTEL TRYP SANCHO RAMIREZ  
- IRUÑA, S.A.  
- LA COCINA JORGE Y ANTONIO  
- MONREAL IRIARTE ALFREDO Y ROBERTO  
- NAVAS DE TOLOSA, S.L. (REST. DON PABLO)  
- NH IRUÑA PARK  
- RESTAURANTE JAVIER GÓRRIZ MORENO  
- RESTAURANTE JOSETXO, S.L.  
- RESTAURANTE RÓDERO, S.L.  
- RESTAURANTE SAN FERMIN, S.L.  
- RESTAURANTE SAN IGNACIO  
- USOKI, S.L. (RESTAURANTE YANGUAS)



## HOSTELERÍA Y TURISMO

## TÉCNICO en cocina y gastronomía

2012 CONTIGO AVANZAMOS



### ¿Cuál va a ser tu trabajo?

Cuando termines este ciclo formativo estarás cualificado para desarrollar las siguientes actividades profesionales:

#### Cocina, que comprende las siguientes unidades de competencia:

- » Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- » Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
- » Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
- » Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

#### Repostería, que comprende las siguientes unidades de competencia:

- » Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- » Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- » Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
- » Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

#### Panadería y Bollería, que comprende la siguiente unidad de competencia:

- » Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

#### Pastelería y Confitería, que comprende la siguiente unidad de competencia:

- » Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

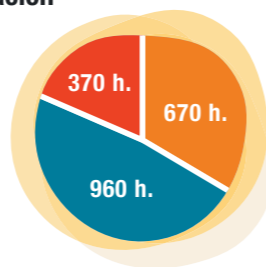
### Titulación

**Técnico en Cocina y Gastronomía.**  
*Nivel Académico: Formación Profesional de Grado Medio.*



### Características

#### 1. Duración



**Duración:** 2.000 horas.  
**1<sup>er</sup> curso:** Septiembre a junio.  
**2<sup>o</sup> curso:** Septiembre a marzo.  
**2<sup>o</sup> curso prácticas:** Abril a junio.

#### 2. Contenidos

MÓDULOS	HORAS		
	ANUALES	SEMANALES	
<b>PRIMER CURSO</b>	· Preelaboración y conservación de alimentos .....	320 .....	10
	· Técnicas culinarias .....	320 .....	10
	· Procesos básicos de pastelería y repostería .....	260 .....	8
	· Empresa e iniciativa emprendedora.....	60 .....	2
<b>SEGUNDO CURSO</b>	· Ofertas gastronómicas .....	70 .....	3
	· Productos culinarios.....	260 .....	12
	· Postres de restauración.....	180 .....	8
	· Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos .....	70 .....	3
	· Formación y orientación laboral.....	90 .....	4
· Formación en centros de trabajo .....	370 .....	-	

### Acceso

#### Directo:

Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria u otro equivalente.

#### Mediante prueba:

La prueba tiene por objeto acreditar que el alumno posee los conocimientos y habilidades suficientes para cursar con aprovechamiento las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio. Para poder acceder a la prueba debes cumplir el siguiente requisito:

- » Cumplir 17 años en el año de realización de la prueba.

La prueba se realiza en convocatoria única en los meses de mayo-junio.

### Continuidad de estudios

Una vez superado este ciclo puedes cursar el Bachillerato en cualquiera de sus modalidades o bien realizar un curso preparatorio para la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior.

### Centros donde puedes cursar este ciclo

PÚBLICOS

**I.E.S. "Ibaialde-Burlada"**  
 La Ermita, s/n  
 31600 Burlada  
 Tel.: 948 136 627  
[www.pnte.cfnavarra.es/~iesibaia](http://www.pnte.cfnavarra.es/~iesibaia)