

**Formación
Profesional
Grado Básico**

**Hostelería
y turismo**

Técnica/o Básica/o en Cocina y restauración



Gobierno de Navarra
Departamento de Educación



Nafarroako Gobernua
Hezkuntza Departamentua

Técnica/o Básica/o en Cocina y restauración

El inicio de tu futura profesión

Cuando termines este ciclo de Grado Básico, además de obtener el título de Graduada/o en ESO, estarás cualificada/o para desarrollar las siguientes actividades profesionales:

Operaciones básicas de cocina

- Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
- Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Operaciones básicas de restauración y bar

- Asistir en el servicio de alimentos y bebidas
- Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Operaciones básicas de catering

- Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria

- Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

Actividades auxiliares de comercio

- Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

¿QUÉ PUEDES HACER AL TERMINAR EL CICLO?

1. SEGUIR ESTUDIANDO

- Un ciclo de grado medio de FP.
- Un ciclo de grado medio de Artes Plásticas y Diseño (necesitas superar también una Prueba de aptitud artística).
- Un ciclo de grado medio de Enseñanzas deportivas (necesitas superar también una Prueba deportiva específica).
- Bachillerato.

2. TRABAJAR COMO

- ✓ Ayudante o auxiliar de cocina.
- ✓ Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- ✓ Auxiliar o ayudante de camarera/camarero en sala, en bar-cafetería, de barman.
- ✓ Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas y platos combinados, entre otros).

MÓDULOS DEL CICLO

- Técnicas elementales de preelaboración.
- Procesos básicos de producción culinaria.
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Técnicas elementales de servicio.
- Atención al cliente.
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- Tutoría.
- Ámbito de Ciencias aplicadas I / II
- Ámbito de Comunicación y Ciencias sociales I / II
- Formación en centros de trabajo.

+ INFO

T 848 42 66 28 | 848 42 60 36

www.educacion.navarra.es/web/dpto/formacion-profesional/grado-basico