

Formación  
Profesional  
Grado Medio

Hostelería  
y turismo

# Técnica/o en cocina y gastronomía



Nafarroako  Gobierno  
Gobernua de Navarra



UNIÓN EUROPEA  
EUROPAR BATASUNA

Fondo Social Europeo  
Europako Gizarte Funtza  
El FSE invierte en tu futuro  
EGFk zure etorkizunean inbertitzen du

# Técnica/o en cocina y gastronomía

## Tu futura profesión

Cuando termines este ciclo formativo estarás cualificada/o para desarrollar las siguientes actividades profesionales:

### Cocina

- 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

- 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.

### Cualificaciones incompletas

#### Panadería y collería

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

#### Pastelería y confitería

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

### ¿QUÉ DEBES TENER EN CUENTA?

Desarrollarás tu actividad profesional en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También 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.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

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

### MÓDULOS DEL CICLO

- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Ofertas gastronómicas.
- Productos culinarios.
- Postres de restauración.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.



+ INFO

T 848 42 66 16 | 848 42 64 00

[www.educacion.navarra.es/web/dpto/formacion-profesional](http://www.educacion.navarra.es/web/dpto/formacion-profesional)