

Grado Medio Técnico
COCINA & GASTRONOMÍA

+AHORA

qurtuba ACADEMY

PACO MORALES



DESDE EL SUR,
TE MOSTRAMOS / ENSEÑAMOS / EDUCAMOS
TU NORTE

Grado Medio Técnico

COCINA & GASTRONOMÍA

qurtuba ACADEMY
PACO MORALES



Duración: 2 cursos académicos / 2000 horas

Modalidad: FP Dual General

Titulación : Técnico en Cocina y Gastronomía

Modelo organizativo:

1º curso: 3 días en Qurtuba + 2 días en empresa (alternancia semanal con GS)

2º curso: Orientado a consolidación práctica, mayor presencia en empresa

OBJETIVOS GENERALES

- ▶ **Ejecutar operaciones** de preelaboración, elaboración y presentación de productos culinarios y de pastelería.
- ▶ **Aplicar técnicas** básicas y modernas de cocina con criterios de calidad, higiene y eficiencia.
- ▶ **Integrarse progresivamente** en entornos profesionales reales del sector.
- ▶ **Utilizar recursos** de gestión básica, comunicación profesional y emprendimiento.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

- ▶ **Ejecutar** elaboraciones básicas de cocina, pastelería y repostería.
- ▶ **Almacenar y conservar** materias primas con control de calidad.
- ▶ **Aplicar** normativa de seguridad alimentaria y prevención de riesgos.
- ▶ **Participar** en operaciones de aprovisionamiento, producción y limpieza.
- ▶ **Comunicarse** en inglés técnico básico aplicado a cocina.
- ▶ **Recibir** formación en prevención de riesgos laborales integrada en los módulos de IPE I y Seguridad e Higiene.
- ▶ Ha adquirido competencias de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales (PRL) a través de los módulos Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria e Itinerario Personal para la Empleabilidad I (IPE I), conforme a la normativa vigente y con validez para el desempeño en entornos reales de trabajo.



Módulo

PRIMER CURSO

(32 semanas / 960 horas)

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS / TOTALES	% EN EMPRESA
Procesos básicos en pastelería y Repostería	192 horas	40 %
Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos	64 horas	20 %
Preelaboración y Conservación de Alimentos	256 horas	30 %
Técnicas culinarias	288 horas	30 %
Digitalización aplicada al sistema productivo	32 horas	0 %
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	32 horas	0 %
IPE I / Itinerario Personal para la Empleabilidad	96 horas	0 %

Módulo

SEGUNDO CURSO

(1050 horas)

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS / TOTALES	% EN EMPRESA
Postres en restauración	210 horas	40 %
Ofertas gastronómicas	105 horas	30 %
Productos culinarios	70 horas	40 %
Inglés Profesional	70 horas	0 %
IPE II / Itinerario Personal para la Empleabilidad II	105 horas	0 %
Proyecto Intermodular	70 horas	0 %
Optativa	105 horas	0 %



DESDE EL SUR,
TE MOSTRAMOS /
ENSEÑAMOS /
EDUCAMOS /
TU NORTE.

INFO

info@qurtubaacademypm.com
690 165 456



qurtuba ACADEMY

PACO MORALES



info@qurtubaacademypm.com

690 165 456

qurtubaacademypm.com

