

Ciclo formativo de grado medio
COCINA Y GASTRONOMÍA



Primer Curso

- . Preelaboración y conservación de alimentos
- . Técnicas culinarias
- . Procesos básicos de pastelería y repostería
- . Seguridad e higiene en manipulación de alimentos
- . Formación y orientación laboral.

Segundo Curso

- . Ofertas gastronómicas
- . Productos culinarios
- . Postres en restauración
- . Empresa e iniciativa emprendedora
- . Horas de libre configuración
- . Formación en centros de trabajo