

CICLO FORMATIVO GRADO SUPERIOR Técnico Superior en Dirección de Cocina

Primer Curso

- Control del aprovisionamiento de materias primas
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina
- Procesos de elaboración culinaria
- Inglés
- Formación y orientación laboral
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias

Segundo Curso

- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
- Gestión de la producción en cocina
- Gastronomía y nutrición
- Gestión administrativa y comercial en restauración
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Horas de libre configuración
- Proyecto de dirección de cocina
- Formación en centros de trabajo



PUESTOS Y OCUPACIONES

Director de Cocina
 Director de alimentos y bebidas
 Jefe de producción en cocina
 Jefe de partida
 Jefe de cocina
 Jefe de operaciones de catering
 Cocinero
 Encargado de economato y Bodega



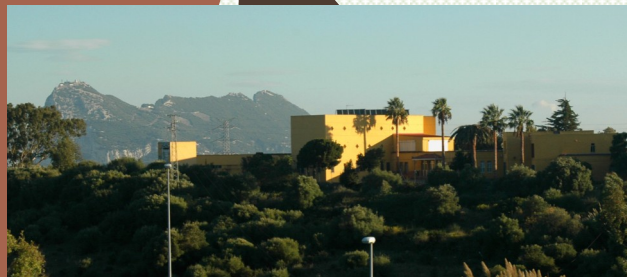
Unión Europea
 Fondo Social Europeo
 "El FSE invierte en tu futuro"



ELIGE BIEN

ELIGE UNA PROFESIÓN DE FUTURO

ELIGE UNA BUENA INSERCIÓN



IES Escuela de Hostelería San Roque

Cruce El Toril s/n
 11360 SAN ROQUE (Cádiz)
 Tfno: 956 780158—Fax: 956781145
 C.C.:11005743.edu@juntadeandalucia.es

CICLOS FORMATIVOS

CICLOS FORMATIVOS

GRADO MEDIO:

Técnico en Cocina y Gastronomía
 Técnico en Servicios de Restauración
 Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

GRADO SUPERIOR:

Técnico Superior en Dirección de Cocina



Ciclo Formativo de Grado Medio Técnico en Cocina y Gastronomía

Primer Curso

- Praelaboración 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



PUESTOS Y OCUPACIONES

Cocinero
Jefe de partida
Empleado de departamento de economato y bodega de hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividad, etc.

Ciclo Formativo de Grado Medio Técnico en Servicios en Restauración

Primer Curso

- Operaciones básicas en bar-cafetería
- Operaciones básicas en restaurante
- Técnicas de comunicación en restauración
- Seguridad e higiene en manipulación de alimentos
- Inglés
- Formación y orientación laboral

Segundo Curso

- Servicios en bar-cafetería
- Servicios en restaurante y eventos especiales
- El vino y su servicio
- Ofertas gastronómicas
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Horas de libre configuración
- Formación en centros de trabajo



PUESTOS Y OCUPACIONES

Camarero o jefe de rango
Barman, sommelier, cafetero
Empleado departamento de economato y bodega de hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.

Ciclo Formativo de Grado Medio Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

Primer Curso

- Materias primas y procesos de panadería, pastelería y repostería
- Elaboraciones de panadería-bollería
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
- Seguridad e higiene en manipulación de alimentos
- Formación y orientación laboral

Segundo Curso

- Elaboraciones de confitería y otras especialidades
- Postres en restauración
- Productos de obrador
- Presentación y venta de productos de panadería y repostería
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Horas de libre configuración
- Formación en centros de trabajo



PUESTOS Y OCUPACIONES

Panadero
Pastelero
Repostero
Elaborador de bollería, masas y pizzas