

GRADOS D

PRESENCIAL
2000 horas
(400 h. de
formación
en la
empresa)



Técnico/a Básico en Cocina y Restauración

¿Qué voy a estudiar?

PRIMERO

- Técnicas elementales de servicio.
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- Proyecto Intermodular de aprendizaje colaborativo (+PRL)
- Comunicación y Ciencias Sociales I
- Ciencias Aplicadas I

SEGUNDO

- Técnicas elementales de preelaboración.
- Procesos básicos de producción culinaria.
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Atención al cliente.
- Itinerario personal para la empleabilidad.
- Proyecto Intermodular de aprendizaje colaborativo.
- Comunicación y Ciencias Sociales II
- Ciencias Aplicadas II

¿Cuáles serán mis salidas profesionales?

**AYUDANTE
DE COCINA**

**AYUDANTE DE
CAMARERA/O
EN SALA**

**AYUDANTE
DE
BARMAN**

**AYUDANTE DE
CAMARERA/O
EN BAR-
CAFETERÍA**

**AYUDANTE DE
ECONOMATO**