

CB Cociña e Restauración

Ciclo formativo básico		Duración
	Perfil profesional	2.000 horas
Que se aprende a facer?	Realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas no ámbito da produción en cociña, así como as operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal, e comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.	
Onde se realiza o traballo?	Actividades por conta allea en pequenas, medianas e grandes empresas do sector da hostalaría, en establecementos de restauración, bares e cafeterías, en tendas especializadas en comidas preparadas e en empresas dedicadas ao almacenamento, o envasamento e a distribución de produtos alimenticios. Tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos dos subsectores de hotelaría e restauración tradicional, moderna ou colectiva.	
En que postos de traballo?	Axudante ou auxiliar de cociña; axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas; auxiliar ou axudante de camareiro/a en sala; auxiliar ou axudante de camareiro/a en bar-cafetaría; auxiliar ou axudante de barman; auxiliar ou axudante de cociña en establecementos onde a oferta estea composta por elaboracións sinxelas e rápidas (tapas, pratos combinados, etc.); axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.	

	Módulos	Horas	Curso
Cales son os módulos deste ciclo e os seus resultados de aprendizaxe?	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	117	1º
	Atención á clientela	58	1º
	Ciencias aplicadas I	175	1º
	Comunicación e sociedade I	206	1º
	Procesos básicos de produción culinaria	179	1º
	Técnicas elementais de preelaboración	175	1º
	Ciencias aplicadas II	162	2º
	Comunicación e sociedade II	135	2º
	Formación en centros de traballo	320	2º
	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering	90	2º
	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	164	2º
	Técnicas elementais de servizo	157	2º

Nota: Os módulos en negra están asociados a algunha unidade de competencia.

Que título se obtén?	Título profesional básico en Cociña e Restauración.
A que outros estudos se pode acceder?	<p>Éste título permite o acceso a calquera ciclo formativo de grao medio e dá preferencia para a admisión, no caso de haber máis solicitudes que prazas, aos títulos de grao medio das familias profesionais de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hostalaría e turismo • Imaxe persoal • Industrias alimentarias
	<p>Para mais información sobre o currículo, consultar:</p> <p>https://www.edu.xunta.es/fp/sites/fp/files/fp/Currículos/LOE/Hostalaría%20e%20turismo/anexo_05_cocina_restauracion_gal.pdf</p>