

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMIA

El sector de la restauración es un sector en auge por múltiples razones. De una parte, porque el Estado Español es uno de los destinos turísticos europeos más importantes, y de otra, porque se ha incrementado de un modo muy importante la oferta en el ámbito de la restauración por muchas razones.

De un lado, existe un evidente cambio en los hábitos de vida de los españoles a consecuencia de la incorporación de la mujer al ámbito laboral y ello, junto al cambio de los horarios de trabajo ha conllevado la necesidad de incrementar la oferta en servicios de restauración. Si en la actualidad el 29% de los ciudadanos españoles comen en establecimientos de restauración, en el año 2013 lo hará un 55% de la población. De otro lado, el sector de la restauración y la gastronomía ha evolucionado y apuesta por ofrecer una calidad cada vez mayor: el profesional debe estar más preparado, la exigencia de los clientes ha aumentado, la oferta de los servicios se diversifica y sofisticada cada vez más, etc. Así, pueden citarse ámbitos como la neorestauración, la nouvelle cuisine, o la restauración rápida, que cada vez ofrece mayor calidad y equilibrio. Igualmente, se presta atención a las nuevas tecnologías aplicadas a la restauración y así, debemos señalar las máquinas de vacío, los autoclave, o las termo resistencias de inmersión.

Por esta razón, se hace necesario especializar los perfiles profesionales, ofreciendo en este caso una formación con una marcada demanda en el ámbito laboral, que permita al alumno una rápida entrada al mercado laboral con una alta cualificación profesional. Ahora, tienes por fin la posibilidad de realizar el novedoso y actualizado curso de Técnico en Cocina y Gastronomía, que te prepara para poder realizar las pruebas libres de FP en virtud del Real Decreto 1538/2006, de 30 de diciembre, que regula la FP, a partir de 2007.

Para poder acceder a dichas pruebas, los requisitos que debes cumplir son tener 18 años y estar graduado en ESO, o estar en posesión de una de las siguientes titulaciones:

- Título de FP1 (Técnico Auxiliar) o equivalente.
- Haber superado el segundo curso de Bachillerato Unificado y Polivalente.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de la reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado las pruebas de acceso a grado medio o grado superior.
- Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.
- Haber superado cualquier otra titulación superior.

A quien va dirigido

- Todas aquellas personas que quieran adquirir una formación sólida para desarrollar su actividad en empresas, tanto de grandes como medianas y pequeñas empresas dedicadas principalmente al servicio de la restauración y la hostelería.
- Todas aquellas personas que quieran llevar a cabo una actividad directamente relacionada con la preelaboración y elaboración de alimentos y bebidas, así como preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, o de servicios relacionados con el almacenamiento, el envasado y la distribución de estos tipos de productos.
- Todas aquellas personas que quieran trabajar por cuenta propia, estableciendo su propio negocio, en empresas de restauración y cocina, o ámbitos relacionados con los mismos.
- Todas aquellas personas que lleven a cabo alguna de las actividades señaladas más arriba, en establecimientos, núcleos, servicios o empresas en que se lleve a cabo el servicio de restauración y bar, como servicios de catering, comedores de empresa, colegios, eventos, etc.
- Todas aquellas personas que no pertenezcan a este ámbito pero se hallen interesadas en él y quieran adquirir una formación sólida que les permita desarrollar las funciones propias de este perfil.

Objetivos

Con este curso, el alumno podrá adquirir las competencias necesarias para preelaborar, preparar, conservar, terminar, presentar y servir todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo las normas de la mejor práctica profesional, higiene, protección ambiental y prevención de riesgos laborales, y así, entre otras, adquirir las siguientes competencias:

- Confección de ofertas gastronómicas.
- Realizar aprovisionamientos y controlar los consumos.
- Manipulación en crudo de toda clase de alimentos.
- Preparación y presentación de elaboraciones culinarias y platos de cocina regional, estatal, internacional y creativa.
- Preparación y presentación de pastelería y repostería.
- Montaje de servicios de buffet, self-service y caterings.
- Administración, gestión y comercialización de una empresa de pequeña dimensión.

Metodología

El desarrollo del curso se realiza conforme a la metodología propia de Élite Formación:

PRESENCIAL

Desarrollado en nuestras instalaciones por un profesorado altamente cualificado y con experiencia profesional en la gestión asistencial de centros residenciales.

Personalizado

Adaptado a tu ritmo, de forma individual, permitiendo que lo puedas compatibilizar con otras tareas. El único centro de estudios que te permite desarrollar los estudios de forma presencial y compatible con tus actividades.

Profesional

Todos los contenidos del curso tienen su orientación a la práctica profesional, este es nuestro objetivo: mejorar tu capacitación y favorecer tu desarrollo profesional.

Programa Formativo

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son:

Módulo I. Ofertas gastronómicas.

Módulo II. Preelaboración y conservación de alimentos.

Módulo III. Técnicas culinarias.

Módulo IV. Procesos básicos de pastelería y repostería.

Módulo V. Productos culinarios.

Módulo VI. Postres en restauración.

Módulo VII. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Módulo VIII. Formación y orientación laboral.

Módulo IX. Empresa e iniciativa privada.

Salidas Profesionales

Los puestos de trabajo que el Técnico en Cocina y Gastronomía puede desempeñar son los siguientes, sin que ello suponga una relación exhaustiva:

Cocinero, Jefe de partida y Empleado de economato de unidades de producción y servicios e alimentos y bebidas.

Prácticas y Bolsa de Profesionales

El alumno tendrá acceso a prácticas en centros concertados. Prácticas en empresas líderes en el sector para facilitar la inserción laboral de sus alumnos y un asesoramiento completo en la búsqueda de empleo.

Diploma

Al finalizar los estudios, el alumno que supere satisfactoriamente el curso obtendrá el título, de Técnico en Cocina y Gastronomía y la posibilidad de obtener la Titulación Oficial de Formación Profesional homologado por el Ministerio de Educación.

