

FORMACIÓN PROFESIONAL

de apuntas?

SÍGUENOS!!

COCINA
RESTAURACIÓN
AGENCIAS DE VIAJES
Y GESTIÓN DE EVENTOS

Formación
online o presencial,
pública y gratuita



HASTA EL
27
DE JUNIO
PLAZO DE
MATRÍCULA
ABIERTO



COCINA Y RESTAURACIÓN

Formación Profesional Básica

acceso

- Tener cumplidos 15 años, o cumplirlos durante el curso, y no superar los 16 años en el momento del acceso o durante el curso
- Haber cursado el 1º ESO o haber cursado el 2º ESO
- Haber propuesto el equipo docente a los padres/madres/tutores legales la incorporación del alumno/a a un ciclo de FPB.

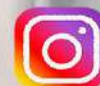
salidas profesionales

- Ayudante o auxiliar de cocina, de cocina en establecimientos con oferta de elaboraciones sencillas y rápidas
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala, camarero en bar y cafetería y de barman.

módulos

- Técnicas elementales de preelaboración.
- Procesos básicos de producción culinaria.
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Técnicas elementales de servicio.
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- Atención al cliente.
- Ciencias aplicadas I y ciencias aplicadas II.
- Comunicación y sociedad I y comunicación y sociedad II.
- Formación en centros de trabajo.

924 01 34 44

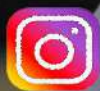


YouTube



COCINA Y GASTRONOMÍA

Formación Profesional de Grado Medio



acceso

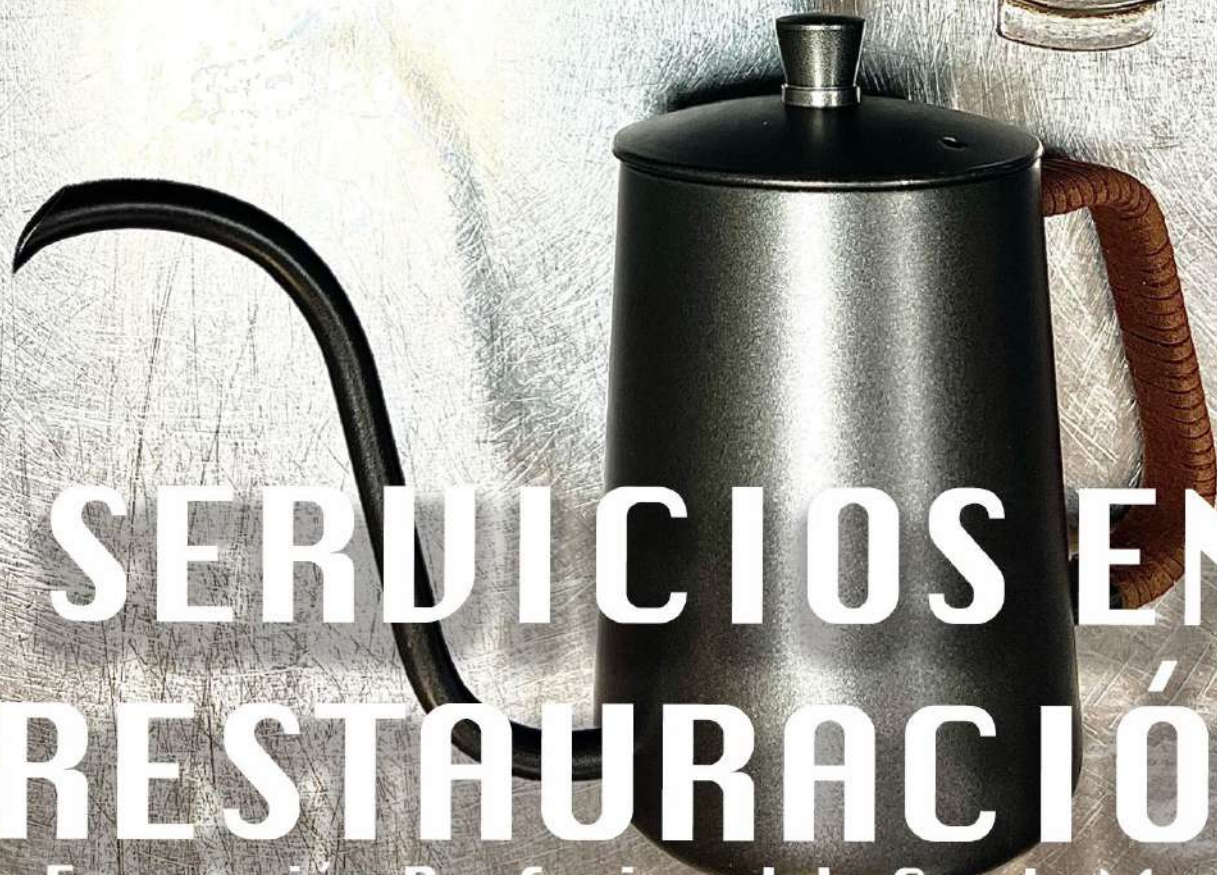
- Título de Graduado en ESO, FPB o superior.
- Prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio.
- Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

salidas profesionales

- Cocinera / cocinero.
- Jefa / jefe de partida.
- Empleada / empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

módulos

- Ofertas gastronómicas.
- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Productos culinarios.
- Postres en restauración.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.



SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Formación Profesional de Grado Medio

acceso

- Título de Graduado en ESO, FPB o superior.
- Prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio.
- Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

salidas profesionales

- Camarera / camarero de bar-cafetería o restaurante.
- Jefa / jefe de rango.
- Empleada / empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte

módulos

- Operaciones básicas en bar-cafetería.
- Operaciones básicas en restaurante.
- Servicios en bar-cafetería.
- Servicios en restaurante y eventos especiales.
- El vino y su servicio.
- Ofertas gastronómicas.
- Técnicas de comunicación en restauración.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Inglés.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.



INSERCIÓN LABORAL DEL 80%

TRAS FINALIZAR LA FCT
CURSO 2021/2022

SERVICIOS EN
RESTAURACIÓN
Formación Profesional de Grado Medio



AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS

Formación Profesional de Grado Superior



acceso

- Título de Bachiller, FP Grado Medio o Superior.
- Prueba de acceso a ciclos formativos de GS.
- Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

salidas profesionales

- Jefa / jefe de oficina de agencia de viajes.
- Jefa / jefe de departamento en agencia de viajes.
- Agente de viajes.
- Consultor / consultora de viajes.
- Organizador / organizadora de eventos.
- Vendedor / vendedora de servicios de viaje y viajes programados.
- Promotor / promotora comercial de viajes y servicios turísticos.
- Empleada / empleado del departamento de «booking» o reservas.

módulos

- Estructura del mercado turístico.
- Protocolo y relaciones públicas.
- Marketing turístico.
- Destinos turísticos.
- Recursos turísticos.
- Gestión de productos turísticos.
- Venta de servicios turísticos.
- Dirección de entidades de intermediación turística.
- Inglés.
- Segunda lengua extranjera.
- Proyecto de agencias de viajes y gestión de eventos.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.

924 01 34 44





50%

**DEL ALUMNADO TRAS FINALIZAR
EL MÓDULO DE FCT DE AVGE
RECIBE UNA OFERTA LABORAL
CURSO 2021/2022**



**AGENCIAS DE VIAJES
Y GESTIÓN DE EVENTOS**
Formación Profesional de Grado Superior



DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Formación Profesional de Grado Superior



acceso

- Título de Bachiller, FP Grado Medio o Superior.
- Prueba de acceso a ciclos formativos de GS.
- Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

salidas profesionales

- Director / directora de alimentos y bebidas.
- Supervisor / supervisora de restauración moderna.
- Maître.
- Jefa / jefe de Sala.
- Encargada / encargado de bar-cafetería.
- Jefa / jefe de banquetes.
- Jefa / jefe de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargada / encargado de economato y bodega.

módulos

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de servicios en bar-cafetería.
- Procesos de servicios en restaurante.
- Sumillería.
- Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- Gastronomía y nutrición.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Inglés.
- Segunda lengua extranjera.
- Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.



DIRECCIÓN DE COCINA

Formación Profesional de Grado Superior



acceso

- Título de Bachiller, FP Grado Medio o Superior.
- Prueba de acceso a ciclos formativos de GS.
- Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

salidas profesionales

- Director / directora de alimentos y bebidas.
- Director / directora de cocina.
- Jefa / jefe de producción en cocina.
- Jefa / jefe de cocina.
- Segunda jefa / segundo jefe de cocina.
- Jefa / jefe de operaciones de catering.
- Jefa / jefe de partida.
- Cocinera / cocinero.
- Encargada / encargado de economato y bodega.

módulos

- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- Gastronomía y nutrición.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Inglés
- Proyecto de dirección de cocina
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

FORMACIÓN PROFESIONAL

de apuntas?

SÍGUENOS!!

COCINA
RESTAURACIÓN
AGENCIAS DE VIAJES
Y GESTIÓN DE EVENTOS

Formación
online o presencial,
pública y gratuita

