

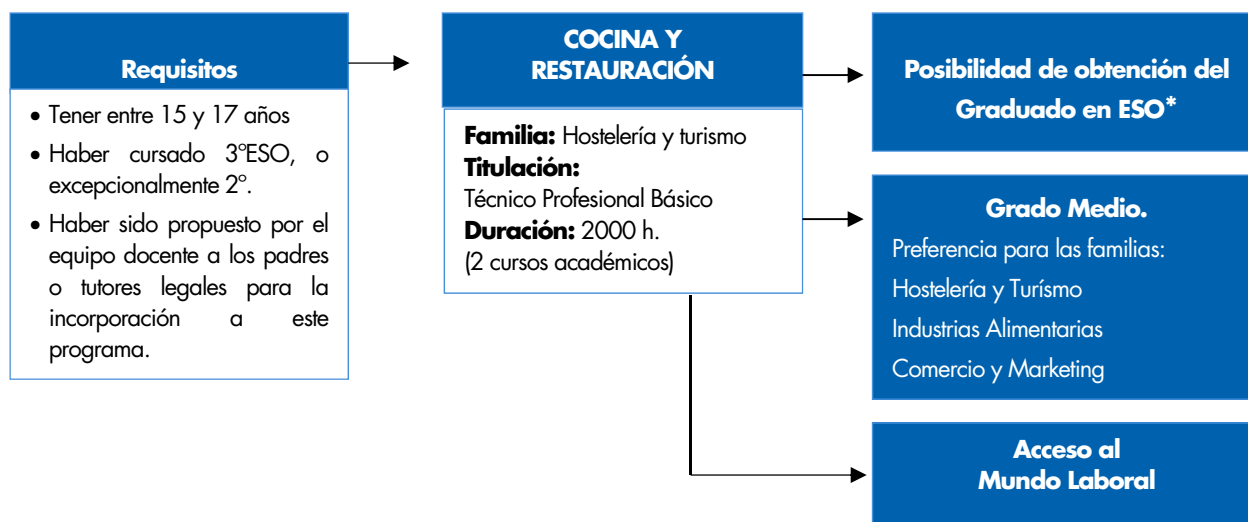
CICLOS FORMATIVOS DE FP BÁSICA

TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

1. PRESENTACIÓN DE ESTOS ESTUDIOS

Estos estudios preparan para realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal.

2. ESQUEMA GENERAL



*De manera transitoria y hasta la entrada en vigor de la normativa resultante del Pacto por la Educación, los alumnos de FP Básica podrán obtener el Graduado en la ESO, siempre que en la evaluación final del ciclo, el equipo docente considere que han alcanzado los objetivos de etapa y adquirido las competencias.



3. MÓDULOS

Se muestran a continuación los contenidos mínimos establecidos para este título y que son comunes para todas las Comunidades Autónomas

- **Técnicas elementales de preelaboración (105 horas).** *Acopio y distribución de materias primas. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas. Maquinaria de cocina. Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas. Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación. Regeneración de materias primas.*
- **Procesos básicos de producción culinaria (105horas).** *Ejecución de técnicas elementales de cocción. Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos. Realización de acabados y presentaciones sencillas. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina.*
- **Aprovechamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación (75 horas).** *Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones. Buenas prácticas higiénicas. Aplicación de buenas prácticas en la manipulación de alimentos. Reducción de consumos de impacto ambiental. Recogida de los residuos. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados. Recepción de materias primas. Economato y bodega.*
- **Técnicas elementales de servicio (85 horas).** *Acopio y distribución de géneros y material en la zona restaurante. Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante. Realización de las operaciones de preservicio. Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas. Realización de las operaciones de postservicio.*
- **Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas (85 horas).** *Acopio y distribución de géneros en el área de bar. Preparación de equipo, útiles y menaje propios del área de bar. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas. Bebidas no alcohólicas. Bebidas alcohólicas. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas. Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra.*
- **Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering (55 horas).** *Acopio de materiales para servicios de catering. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering. Limpieza de materiales y equipos. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria.*



- **Atención al cliente (55 horas).** Atención a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación. Venta de productos y servicios. Información al cliente. Tratamiento de reclamaciones.
- **Ciencias aplicadas I (90 horas).** Resolución de problemas mediante operaciones básicas. Reconocimiento de materiales e instalaciones de laboratorio. Identificación de las formas de la materia. Separación de mezclas y sustancias. Reconocimiento de la energía en los procesos naturales. Localización de estructuras anatómicas básicas. Diferenciación entre salud y enfermedad. Elaboración de menús y dietas. Resolución de ecuaciones sencillas.
- **Ciencias aplicadas II (90 horas).** Resolución de ecuaciones y sistemas en situaciones cotidianas. Resolución de problemas sencillos. Realización de medidas en figuras geométricas. Interpretación de gráficos. Aplicación de técnicas físicas o químicas. Reconocimiento de reacciones químicas cotidianas. Identificación de aspectos relativos a la contaminación nuclear. Identificación de los cambios en el relieve y paisaje de la tierra. Categorización de contaminantes principales. Identificación de contaminantes del agua. Equilibrio medioambiental y desarrollo sostenible. Relación de las fuerzas sobre el estado de reposo y movimientos de cuerpos. Producción y utilización de la energía eléctrica. Preparación de cultivos sencillos y prevención de enfermedades de plantas y personas.
- **Comunicación y sociedad I (120 horas)** Valoración de las sociedades prehistóricas y antiguas y su relación con el medio natural. Valoración de la creación del espacio europeo en las edades media y moderna. Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana. Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana. Lectura de textos literarios en lengua castellana anteriores al siglo XIX. Comprensión y producción de textos orales básicos en lengua inglesa. Participación en conversaciones en lengua inglesa. Elaboración de mensajes y textos sencillos en lengua inglesa.
- **Comunicación y sociedad II (120 horas)** Valoración de las sociedades contemporáneas. Valoración de las sociedades democráticas. Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana. Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana. Interpretación de textos literarios en lengua castellana desde el siglo XIX. Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa. Interacción en conversaciones en lengua inglesa. Interpretación y elaboración de mensajes escritos sencillo en lengua inglesa.
- **Formación en Centro de Trabajo (130 horas).** Prácticas en los diferentes sectores donde ejercen su actividad estos profesionales.



4. ACTIVIDADES Y PUESTOS MÁS SIGNIFICATIVAS DEL TÉCNICO PROFESIONAL BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios.

También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

Los **puestos de trabajo** más relevantes son los siguientes:

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

5. CENTROS DONDE SE IMPARTEN ESTOS ESTUDIOS

Se pueden consultar los centros de cada comunidad autónoma en el enlace correspondiente:

ARAGÓN: <https://orienta.ibercaja.es/Portals/0/99974-Oferta-Formacion-Profesional-Basica-de-Aragon.pdf>

LA RIOJA: <https://orienta.ibercaja.es/Portals/0/Oferta-Formacion-Profesional-Basica-de-La-Rioja.pdf>

MADRID: <https://orienta.ibercaja.es/Portals/0/Oferta-Formacion-Profesional-Basica-de-Madrid.pdf>

COMUNIDAD VALENCIANA:

<https://orienta.ibercaja.es/Portals/0/Oferta-Formacion-Profesional-Basica-de-Comunidad-Valenciana.pdf>

EXTREMADURA: <https://orienta.ibercaja.es/Portals/0/Oferta-Formacion-Profesional-Basica-de-Extremadura.pdf>





© CEPYME ARAGÓN

Documentación: Depósito Legal: Z-3221-98

Prohibida la reproducción total o parcial del contenido
sin autorización de CEPYME ARAGÓN.

Última actualización: Septiembre 2019

Programa Ibercaja Orienta

<http://orienta.ibercaja.es>

orienta@orientamail.es

Tel. 976 76 60 79