

C.P.I.F.F. HURTADO DE MENDOZA

OFERTA EDUCATIVA

Programas de Cualificación Profesional Inicial (P.C.P.I.)

P.C.P.I. AUXILIAR DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS Y CATERINGS (532 horas 1^{er} curso)

SALIDAS PROFESIONALES:

Auxiliar de pisos y limpieza. Auxiliar de lavandería y lencería. Preparador y montador de catering. Auxiliar de colectividades...

¿Dónde?: Hoteles. Hospitales. Residencias. Lavanderías. Empresas de catering...

QUÉ SE ESTUDIA (módulos profesionales específicos):

- Puesta a punto de habitaciones en alojamientos
- Técnicas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario
- Procesos de organización y limpieza de materiales en colectividades y catering
- Formación en centros de trabajo

P.C.P.I. AUXILIAR DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (532 horas 1^{er} curso)

SALIDAS PROFESIONALES:

Ayudante de camarero en sala. Ayudante de camarero en bar-cafetería. Ayudante de barman. Ayudante de cocina en establecimientos de elaboraciones sencillas y rápidas. Ayudante de economato de alimentos y bebidas...

¿Dónde?: Hoteles. Restaurantes. Bares. Cafeterías. Residencias. Empresas de catering...

QUÉ SE ESTUDIA (módulos profesionales específicos):

- Técnicas elementales de servicio
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
- Formación en centros de trabajo

P.C.P.I. AYUDANTE DE COCINA (532 horas 1^{er} curso)

SALIDAS PROFESIONALES:

Ayudante o auxiliar de cocina, ayudante de economato de alimentos y bebidas...

¿Dónde?: Hoteles. Restaurantes. Hospitales. Residencias. Bares. Cafeterías. Empresas de catering...

QUÉ SE ESTUDIA (módulos profesionales específicos):

- Técnicas elementales de preelaboración
- Procesos básicos de producción culinaria
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
- Formación en centros de trabajo

ORGANIZACIÓN EN EL IES

Primer curso: se consigue el título profesional (532 horas)

- Formación general. 12 horas semanales. Para afianzar competencias básicas.
- Formación profesional específica. 18 horas semanales. Para el desempeño de una profesión.
- Formación en Centros de Trabajo. Al menos 100 horas en el curso.

(El primer curso de estos tres P.C.P.I. se imparte en el C.P.I.F.F. Hurtado de Mendoza)

Segundo curso (voluntario): Se consigue el título de Graduado de la ESO

- Ámbito de Comunicación. 10 horas semanales.
- Ámbito Social. 5 horas semanales.
- Ámbito Científico-Tecnológico. 14 horas semanales.

(El segundo curso de P.C.P.I. no se imparte en nuestro Centro, pero hay centros adscritos que reservan plaza a nuestros alumnos de primer curso)

CONDICIONES DE ACCESO Y SOLICITUD

- Tener 16-21 años (excepcionalmente 15-22).
- No tener el título de Graduado en Secundaria.
- Se solicita en marzo.

NOTA: Para cursar posteriormente un Ciclo Formativo de Grado Medio de FP se necesita el Título de Graduado de la ESO o superar una prueba de acceso.

Ciclos Formativos de Grado Medio

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA (2.000 horas)

SALIDAS PROFESIONALES:

Cocinero. Jefe de partida. Empleado de economato y bodega...

¿Dónde?: Hoteles. Restaurantes. Bares. Cafeterías. Empresas de catering. Hospitales. Colegios. Industrias agroalimentarias...

QUÉ SE ESTUDIA EN EL CICLO:

Primer curso:

- Preelaboración y conservación de alimentos
- Técnicas culinarias
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Formación y orientación laboral

Segundo curso:

- Postres en restauración
- Ofertas gastronómicas
- Productos culinarios
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación en centros de trabajo
- Horas de libre configuración (se determinan según las necesidades del alumnado)

TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA (2.000 horas)

SALIDAS PROFESIONALES:

Panadero. Pastelero. Confitero. Repostero. Turroneo. Churrero. Elaborador de postres en restauración. Elaborador de caramelos y dulces...

¿Dónde?: Pastelerías. Confiterías. Panaderías. Empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. Industrias agroalimentarias...

QUÉ SE ESTUDIA EN EL CICLO:

Primer curso:

- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
- Elaboraciones de pastelería-bollería
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Formación y orientación laboral

Segundo curso:

- Elaboraciones de confitería y otras especialidades
- Postres en restauración
- Productos de obrador
- Presentación y venta de productos de pastelería y panadería
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación en centros de trabajo
- Horas de libre configuración (se determinan según las necesidades del alumnado)

TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (2.000 horas)**SALIDAS PROFESIONALES:**

Camarero. Jefe de rango. Barman. Ayudante de sumiller. Empleado de economato y bodega...

¿Dónde?: Hoteles. Restaurantes. Bares. Cafeterías. Empresas de catering...

QUÉ SE ESTUDIA EN EL CICLO:**Primer curso:**

- Operaciones básicas en bar-cafetería
- Operaciones básicas en restaurante
- Técnicas de comunicación en restauración
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Inglés
- Formación y orientación laboral

Segundo curso:

- Servicio en bar-cafetería
- Servicio en restaurante y eventos especiales
- El vino y sus servicios
- Ofertas gastronómicas
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación en centros de trabajo
- Horas de libre configuración (se determinan según las necesidades del alumnado)

CONDICIONES DE ACCESO Y SOLICITUD

- Tener título de Graduado en ESO o equivalente (Técnico Auxiliar, Técnico, 2º BUP) o superar prueba de acceso.
- Se solicita del 1 al 25 de junio.

Ciclos Formativos de Grado Superior

TÉCNICO SUPERIOR EN RESTAURACIÓN (2.000 horas)

SALIDAS PROFESIONALES:

Jefe de economato y bodega. Jefe de sala. Director de restauración. Jefe de compras. Cocinero. Responsable de alimentación en empresas de catering.

¿Dónde?: Hoteles. Restaurantes. Hospitales. Residencias. Industrias agroalimentarias. Pastelerías. Empresas de catering...

QUÉ SE ESTUDIA:

Primer curso:

- Procesos de cocina
- Procesos de pastelería y panadería
- Procesos de servicio
- Inglés
- Francés
- El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía

Segundo curso:

- Administración de establecimientos de restauración
- Marketing en restauración
- Relaciones en el entorno de trabajo
- Formación y orientación laboral
- Proyecto integrado
- Formación en Centros de Trabajo

NOTA: el ciclo formativo de Técnico Superior en Restauración va a desaparecer y se van a crear dos nuevos ciclos de grado superior: **Técnico Superior en Dirección de Cocina** y **Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración**.

TÉCNICO SUPERIOR EN AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS (2.000 horas)

SALIDAS PROFESIONALES:

Agente de viajes. Consultor de viajes. Programador de viajes. Promotor comercial de viajes y servicios turísticos. Organizador de eventos. Asistente en ferias, congresos y convenciones. Relaciones públicas. Técnico de protocolo...

¿Dónde?: Agencias de Viajes. Tour-operadores. Consultorías turísticas. Empresas de transporte. Palacios de Congresos. Convention Bureau. Operadores Profesionales de Congresos. Empresas de azafatas. Empresas de organización de eventos...

QUÉ SE ESTUDIA:

Primer curso:

- Estructura del mercado turístico
- Protocolo y relaciones públicas
- Marketing turístico
- Destinos turísticos
- Recursos turísticos
- Inglés
- Formación y orientación laboral

Segundo curso:

- Gestión de productos turísticos
- Venta de servicios turísticos
- Dirección de entidades de intermediación turística
- Segunda lengua extranjera
- Proyecto de agencias de viajes y gestión de eventos
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación en centros de trabajo
- Horas de libre configuración (se determinan según las necesidades del alumnado)

TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS (2.000 horas)

SALIDAS PROFESIONALES:

Subdirector de alojamientos de establecimientos turísticos. Gestor de alojamientos turísticos. Jefe de recepción. Recepcionista. Encargado de reservas. Revenue Manager. Gestor de alojamiento en residencias y hospitales. Responsable del departamento de pisos y limpieza. Responsable de lavandería y lencería. Relaciones públicas. Técnico de protocolo...

¿Dónde? Hoteles. Apartamentos turísticos. Campamentos turísticos. Alojamientos rurales. Hospitales. Residencias. Palacios de Congresos. Convention Bureau. Operadores Profesionales de Congresos. Empresas de azafatas. Empresas de organización de eventos...

QUÉ SE ESTUDIA:

Primer curso:

- Estructura del mercado turístico
- Protocolo y relaciones públicas
- Marketing turístico
- Gestión del departamento de pisos
- Recepción y reservas
- Inglés
- Formación y orientación laboral

Segundo curso:

- Dirección de alojamientos turísticos
- Recursos humanos en el alojamiento

- Comercialización de eventos
- Segunda lengua extranjera
- Proyecto de gestión de alojamiento turístico
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación en centros de trabajo
- Horas de libre configuración (se determinan según las necesidades del alumnado)

TÉCNICO SUPERIOR EN GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS (2.000 horas)

SALIDAS PROFESIONALES:

Guía de Turismo. Guía local. Guía acompañante. Guía en bienes de interés cultural. Transferista. Informador turístico. Promotor turístico. Consultor turístico. Agente de desarrollo turístico. Asistente en ferias, congresos y convenciones. Relaciones públicas. Técnico de protocolo. **¿Dónde?** Oficinas de información y promoción turística. Agencias de viajes. Palacios de Congresos. Convention Bureau. Operadores Profesionales de Congresos. Empresas de azafatas. Empresas de organización de eventos...

QUÉ SE ESTUDIA:

Primer curso:

- Estructura del mercado turístico
- Protocolo y relaciones públicas
- Marketing turístico
- Destinos turísticos
- Recursos turísticos
- Inglés
- Formación y orientación laboral

Segundo curso:

- Servicios de información turística
- Procesos de guía y asistencia turística
- Diseño de productos turísticos
- Segunda lengua extranjera
- Proyecto de guía, información y asistencias turísticas
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación en centros de trabajo
- Horas de libre configuración (se determinan según las necesidades del alumnado)

CONDICIONES DE ACCESO Y SOLICITUD

- Tener el título de Bachillerato o equivalente (COU, Técnico Especialista, Técnico Superior) o superar prueba de acceso.
- Se solicita del 1 al 25 de junio.

Ciclos formativos bilingües

TÉCNICO SUPERIOR EN GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS (2.000 horas)

SALIDAS PROFESIONALES:

Guía de Turismo. Guía local. Guía acompañante. Guía en bienes de interés cultural. Transferista. Informador turístico. Promotor turístico. Consultor turístico. Agente de desarrollo turístico. Asistente en ferias, congresos y convenciones. Relaciones públicas. Técnico de protocolo. **¿Dónde?** Oficinas de información y promoción turística. Agencias de viajes. Palacios de Congresos. Convention Bureau. Operadores Profesionales de Congresos. Empresas de azafatas. Empresas de organización de eventos...

QUÉ SE ESTUDIA "PROGRAM IN ENGLISH":

Primer curso:

- Estructura del mercado turístico
- Protocolo y relaciones públicas
- Marketing turístico
- Destinos turísticos
- Recursos turísticos
- Inglés
- Formación y orientación laboral

Segundo curso:

- Servicios de información turística
- Procesos de guía y asistencia turística
- Diseño de productos turísticos
- Segunda lengua extranjera
- Proyecto de guía, información y asistencias turísticas
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Formación en centros de trabajo
- Horas de libre configuración (se determinan según las necesidades del alumnado)

CONDICIONES DE ACCESO Y SOLICITUD

- Tener el título de Bachillerato o equivalente (COU, Técnico Especialista, Técnico Superior) o superar prueba de acceso.
- Se solicita del 1 al 25 de junio.