



CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA
RD 1396/2007, ORDEN DE 9/10/2008

COMPETENCIA GENERAL (Artículo 4 del RD)

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/ presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

ENTORNO PROFESIONAL (Artículo 7 del RD)

Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hostelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES (Artículo 7 del RD)

Cocinero
 Jefe de partida
 Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo II de la Orden)

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0045. Ofertas gastronómicas			84	4
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	288	9		
0047. Técnicas culinarias	288	9		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	224	7		
0048. Productos culinarios			252	12
0028. Postres en restauración			147	7
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2		
0049. Formación y orientación laboral	96	3		
0050. Empresa e iniciativa emprendedora			84	4
0051. Formación en centros de trabajo			410	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

