



Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte
C.P.I.F.P HURTADO DE MENDOZA



C.I.P.F.P. HURTADO DE MENDOZA
ESCUELA DE HOSTELERÍA
Y TURISMO DE GRANADA

Departamento de Información y Orientación



CICLOS FORMATIVOS DE **GRADO MEDIO**



Cocina y Gastronomía



Servicios en Restauración



Panadería, Repostería y Confitería





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

[Más información en nuestra web](#)

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





CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (RD 1690/2007, ORDEN DE 9/10/2008)

[Más información en nuestra web](#)

COMPETENCIA GENERAL (Artículo 4 del RD)

Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, 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 de restauración. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería, y, en su marco, las áreas de hostelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva)

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES (Artículo 7 del RD)

Camarero de bar-cafetería o restaurante
Jefe de rango
Empleado de economato de unidades de producción, servicio de alimentos y bebidas
Barman
Ayudante de sumiller
Auxiliar de servicios en medios de transporte

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo II de la Orden)

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería	288	9		
0151. Operaciones básicas en restaurante	288	9		
0152. Servicios en bar-cafetería			105	5
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales			210	10
0154. El vino y sus servicios			84	4
0045. Ofertas gastronómicas			84	4
0155. Técnicas de comunicación en restauración	64	2		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2		
0156. Inglés	160	5		
0057. Formación y orientación laboral	96	3		
0058. Empresa e iniciativa emprendedora			84	4
0059. Formación en centros de trabajo			410	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1040	30





CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA (RD 1399/2007, ORDEN DE 9/10/2008)

[Más información en nuestra web](#)

COMPETENCIA GENERAL (Artículo 4 del RD)

Elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

ENTORNO PROFESIONAL (Artículo 7 del RD)

Este profesional ejerce su actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES (Artículo 7 del RD)

Panadero	Elaborador y decorador de pasteles
Elaborador de bollería	Confitero
Elaborador de masas y bases de pizza	Repostero
Pastelero	Churrero
Turroneo	Galletero
Elaborador de caramelos y dulces	Elaborador de postres en restauración
Elaborador de productos de cacao y chocolate	

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo II de la Orden)

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	128	4		
0025. Elaboraciones de panadería-bollería	384	12		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	224	7		
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades			126	6
0028. Postres en restauración			147	7
0029. Productos de obrador			147	7
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	64	2		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2		
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería			63	3
0033. Formación y orientación laboral	96	3		
0034. Empresa e iniciativa emprendedora			84	4
0035. Formación en centros de trabajo			410	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

