CENTRO PÚBLICO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ÚNICO CENTRO INTEGRADO DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ANDALUCÍA

FP DUAL

CENTRO BILINGÜE

PROGRAMAS ERASMUS+

PROYECTOS DE INNOVACIÓN, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL
UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

2006. Premio Andalucía del Turismo 2006 a la Formación e Investigación. *Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía.*

2007. Premio Andalucía 2007 al Mérito en la Educación. *Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.*

2008. Premio de la Cámara de Comercio de Granada 2008 al Turismo y la Hostelería. *Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Granada.*

2010. Premio CODAPA 2010 a la Comunidad Educativa *Confederación Andaluza de Madres y Padres de Alumnos.*

2016. Premio Duque San Pedro de Galatino. *Federación de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada.*

2018. Premio Alfonso Varela. *Denominación de Origen Protegida Poniente de Granada.*

CPIFP Hurtado de Mendoza

C/Francisco Palau y Quer, 17
18006 Granada
Teléfono: 958 894 637

www.hurtadodemendoza.es

@cpifphurtadodemendoza @hdm1966

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

CPIFP HURTADO DE MENDOZA

Escuela de Hostelería y Turismo GRANADA

Junta de Andalucía
Consejería de Educación y Deporte

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001
AENOR SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001
CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO (CFGM)

Solicitud: Junio y septiembre (fechas concretas por determinar)

Requisitos: Título de Graduado en ESO (o equivalente), FPB/PCPI o superar una prueba de acceso

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES
Cocinero. Jefe de partida. Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

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

TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES
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.

QUÉ SE ESTUDIA
Operaciones básicas en bar-cafetería. Operaciones básicas en restaurante. Servicios en bar-cafetería. Servicios en restaurante y eventos especiales. El vino y sus servicios. 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.

TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES
Panadero. Elaborador de bollería. Elaborador de masas y bases de pizza. Pastelero. Turronero.. Elaborador de caramelos y dulces. Elaborador de productos de cacao y chocolate. Elaborador y decorador de pasteles. Churrero. Confitero. Galletero. Repostero. Elaborador de postres en restauración.

QUÉ SE ESTUDIA
Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. Elaboraciones de panadería-bollería. Procesos básicos de pastelería y repostería. Elaboraciones de confitería y otras especialidades. Postres en restauración. Productos de obrador. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería. Formación y orientación laboral. Empresa e iniciativa emprendedora. Formación en centros de trabajo.

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR (CFGS)

Solicitud: Junio y septiembre (fechas concretas por determinar)

Requisitos: Título de Bachillerato (o equivalente), Título de Técnico (grado medio) o superar una prueba de acceso.

Ver modalidad de Bachillerato preferente para cada CF: **HCS** (Humanidades y Ciencias Sociales) / **CT** (Científico Técnico)

Consultar títulos de técnico preferente para cada ciclo formativo, modalidad preferente de prueba de acceso **(A)** y prioridad de Grado Medio a Superior.

TÉCNICO SUPERIOR EN GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS (HCS). BILINGÜE

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES
Guía local. Guía acompañante. Guía en emplazamientos de interés cultural. Informador turístico. Jefe de oficinas de información. Promotor turístico. Técnico de empresa de consultoría turística. Agente de desarrollo turístico local. Azafata/asistente en medios de transporte terrestre o marítimo. Asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos). Encargado de facturación en terminales de transporte. Asistente en ferias, congresos y convenciones. Encargado de servicios en eventos.

QUÉ SE ESTUDIA
(se subrayan los módulos bilingües)
Estructura del mercado turístico. Protocolo y relaciones públicas. Marketing turístico. Destinos turísticos. Recursos turísticos. Servicios de información turística. Procesos de guía y asistencia turística. Diseño de productos turísticos. Inglés. Segunda lengua extranjera. Proyecto de guía, información y asistencia turísticas. Formación y orientación laboral. Empresa e iniciativa emprendedora. Formación en centros de trabajo.

¿EN QUÉ CONSISTE EL CICLO FORMATIVO BILINGÜE?
Algunos Módulos (asignaturas) se imparten total o parcialmente en inglés. Los contenidos en inglés son iguales a los contenidos en castellano. Es una oportunidad para mejorar el inglés y aprender una profesión dinámica, actual y con futuro.
Los alumnos cuentan con el apoyo de auxiliares lingüísticos nativos.

TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS (HCS). BILINGÜE y BILINGÜE DUAL

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES
Subdirector de alojamientos de establecimiento turísticos. Jefe de recepción. Encargado de reservas. Jefe de reservas. Coordinador de calidad. Gobernanta o encargada general del servicio de pisos y limpieza. Subgobernanta o encargada de sección del servicio de pisos y limpieza. Gestor de alojamiento en residencias, hospitales y similares. Gestor de alojamiento en casas rurales. Coordinador de eventos. Jefe de ventas o comercial en establecimientos de alojamiento turísticos.

QUÉ SE ESTUDIA
(se subrayan los módulos bilingües y en negrita los que dualizan)
Estructura del mercado turístico. **Protocolo y relaciones públicas. Marketing turístico. Dirección de alojamientos turísticos. Gestión del departamento de pisos. Recepción y reservas. Recursos humanos en el alojamiento. Comercialización de eventos**. Inglés. Segunda lengua extranjera. Proyecto de gestión de alojamiento turístico. Formación y orientación laboral. Empresa e iniciativa emprendedora. Formación en centros de trabajo.

TÉCNICO SUPERIOR EN AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS (HCS)

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES
Jefe de oficina de agencia de viajes. Jefe de departamento en agencia de viajes. Agente de viajes. Consultor de viajes. Organizador de eventos. Vendedor de servicios de viaje y viajes programados. Promotor comercial de viajes y servicios turísticos. Empleado del departamento de booking o reservas.

QUÉ SE ESTUDIA
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. Formación en centros de trabajo.

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA (CT)

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES
Director de alimentos y bebidas. Director de cocina. Jefe de producción en cocina. Jefe de cocina. Segundo jefe de cocina. Jefe de operaciones de catering. Jefe de partida. Cocinero. Encargado de economato y bodega.

QUÉ SE ESTUDIA
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 alimentaria. 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.

T. SUP. DIRECCIÓN DE SERV. DE RESTAURACIÓN (CT)

OCUPACIONES Y PUESTOS MÁS RELEVANTES
Director de alimentos y bebidas. Supervisor de restauración moderna. Maître. Jefe de Sala. Encargado de bar-cafetería. Jefe de banquetes. Jefe de operaciones de catering. Sumiller. Responsable de compra de bebidas. Encargado de economato y bodega.

QUÉ SE ESTUDIA
Control del aprovisionamiento de materias primas. Procesos de servicio en bar-cafetería. Procesos de servicio en restaurante. Sumillería. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración. Gestión de la calidad y de la seguridad 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. FOL. Empresa e iniciativa emprendedora. Formación en centros de trabajo.