

Todo un maestro entre fogones



Imagen Flickr / star5112.

Este programa de técnico en Cocina y Gastronomía se creó para brindar al sector productivo del turismo y la gastronomía, la posibilidad de incorporar personal con altas cualidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país. España tiene algunos de los mejores cocineros del mundo, pero para seguir esta estela, la formación es primordial. Este título forma a todos aquellos profesionales que quieran vivir de la cocina y, a su vez, sirve como trampolín para acceder a puesto de mayor rango como el de director o jefe de cocina.

Entre Estudiantes

España tiene algunos de los mejores cocineros del mundo: Ferrán Adrià, Martín Berasategui, Juan Mari Arzak, Sergi Arola y tantos otros que han impulsado el nombre de la gastronomía española por todas las partes del mundo. Hoy en día la profesión de

cocinero tiene buenas salidas laborales y solo hay que ver la cantidad de escuelas de gastronomía que se dedican a impartir estudios relacionados con este campo.

Actualmente, tal y como contamos en el anterior número, existe ya el título universitario de Ciencias Gastronómicas

y Culinaria, pero por el momento, la formación de cocinero se desempeñaba solo tras conseguir el título de técnico en Cocina y Gastronomía. Con esta formación podrás trabajar como cocinero en cualquier lugar y ascender a Jefe de cocina. Este ciclo se ofrece también a distancia, así que si vives lejos del lugar donde se imparte o no tienes tiempo para desplazarte, no tienes excusa.

En qué consiste

Esta titulación forma a los estudiantes para ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de todo tipo de alimentos, dulces y salados, elaborando y presentando diferentes platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa. Asimismo, podrá montar

PLAN DE ESTUDIOS

● **Duración**

- 2.000 horas divididas en dos cursos académicos, incluida la formación en centros de trabajo.

● **Módulos**

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

servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio.

Además, podrás ejercer tu profesión 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 (tradicional, moderna y colectiva). Igualmente 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.

Y si una vez que acabes este ciclo de grado medio quieres seguir formándote, puedes cursar el ciclo superior de Dirección de Cocina. Estos estudios te



Más información

■ **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo

■ **Título:** Técnico en Cocina y Gastronomía

■ **Otros títulos de la familia:** Servicios en Restauración (LOE), Pastelería y Panadería (LOGSE). En grado superior, existen los siguientes títulos: Agencias de Viajes y Gestión de Eventos, Dirección de Cocina, Dirección de Servicios de Restauración, Gestión de Alojamientos Turísticos y Guía, Información y Asistencias Turísticas (LOE). Bajo la LOGSE, existen títulos como Alojamiento, Animación Turística o Restauración, entre otros.

■ **Acceso:** Estar en posesión del título de Educación Secundaria Obligatoria o de Bachillerato. También se puede acceder desde otra titulación de grado medio o habiendo superado los módulos obligatorios de la Formación Profesional Básica. Asimismo, se podrá acceder a su vez si se reúne algún requisito para poder acceder a cualquier ciclo de grado superior.

■ **Qué voy a aprender:** Este profesional será capaz de:

- Ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.
- Determinar las necesidades para la producción en cocina.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Estas enseñanzas incluyen también los conocimientos necesarios para llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales y para poder obtener el carné de manipulador de alimentos.

■ **Dónde se estudia:** Este título de grado superior está en pleno auge y se puede estudiar en más de 190 institutos de toda España como pueden comprobar en la web de todofp.es. Existen centros en diferentes municipios de las provincias de Almería, Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva, Jaén, Málaga, Sevilla, Huesca, Teruel, Zaragoza, Asturias, Baleares, Las Palmas y Santa Cruz, Cantabria, Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid, Zamora, Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara, Toledo, Barcelona, Girona, Lleida, Tarragona, Badajoz, Cáceres, A Coruña, Lugo, Ourense, Pontevedra, La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra, Alicante, Castellón, Valencia, Álava, Vizcaya, Guipúzcoa, Ceuta y Melilla.

«La formación que necesita todo buen cocinero»

permitirán dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina. Podrás acceder a profesiones como jefe de cocina,

jefe de operaciones de catering, director de alimentos y bebidas o encargado de economato y bodega. ✨