



# Técnico en Cocina y Gastronomía

Preparación para las  
Pruebas Libres de Ciclo  
de Grado Medio

x x  
x x  
x x

x x  
x x  
x x



Duración:  
1600 horas



Facilidades  
de pago



Prácticas  
en empresas



Certifica  
tus estudios

**¡Conviértete en un destacado  
chef y desarrolla tu vida  
laboral entre fogones!**

**femxa**  
escuelas profesionales

### Descripción

Si te apasiona la cocina y te imaginas trabajando como chef, te damos la oportunidad de cumplir tu sueño formándote profesionalmente con nuestro curso de Cocina. Vivimos en un país predominantemente turístico, siendo uno de sus puntos fuertes la gastronomía y la amplia oferta de calidad que posee.

Completar la formación con Femxa Escuelas Profesionales es una opción de presente y futuro, ya que tanto empresas como particulares desean tener un profesional que ofrezca ideas innovadoras y alcance la excelencia en la elaboración de platos de calidad.

**Este curso está ajustado al temario oficial del Ciclo Formativo de Grado Medio y cuenta con una carga lectiva de 1.600 horas.**

El curso de Superior en Técnico en Cocina y Gastronomía de Femxa Escuelas Profesionales está diseñado para ofrecerte todas las herramientas y conocimientos que necesitarás en tu día a día profesional pero también para ayudarte a superar las pruebas libres del Ministerio de Educación que te permitirán conseguir tu título oficial.

Si cumples los requisitos mínimos, podrás obtener un Certificado Oficial de Acreditación de Competencia.

Además, dispondrás de máxima flexibilidad para poder compaginar tus estudios con tus necesidades diarias, a la vez que contarás con la ayuda de tutores pedagógicos y especialistas.



# Titulación y avales

Los alumnos que superen esta formación, obtendrán un **diploma expedido por Femxa** que certifica el correcto aprovechamiento del curso.



## Titulación Oficial del Ministerio de Educación y Formación Profesional

Una vez finalizado el curso, puedes presentarte a las convocatorias de pruebas libres que organice tu Comunidad Autónoma para obtener un Título de Formación Profesional de grado D (Ciclo Formativo de Grado Medio) con validez en todo el territorio nacional.

**Además, podrás acreditar las competencias profesionales adquiridas y obtener una Titulación Oficial. Desde Femxa Escuelas Profesionales te asesoraremos en todo el proceso. ¡Pregúntanos!**

## ¿Quieres obtener tu título oficial de Técnico en Cocina y Gastronomía?

Podrás acceder a las pruebas libres de grado medio cuando reúnas alguno de los siguientes requisitos de **acceso directo**:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años

**Acceso mediante prueba** (para quienes no tengan alguno de los requisitos anteriores): es necesario superar la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años cumplidos en el año de realización de la prueba).



x x x x x x

# ¿Qué vas a aprender?

x x x x x x

## Índice de contenidos

### » 1. Ofertas gastronómicas.

Tema 1. Organización de las empresas de restauración.

Tema 2. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.

Tema 3. Determinación de ofertas gastronómicas.

Tema 4. Cálculo de los costes globales de la oferta.

### » 2. Preelaboración y conservación de alimentos.

Tema 1. Recepción de materias primas.

Tema 2. Acopio y distribución de materias primas.

Tema 3. Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

Tema 4. Preelaboración de materias primas en cocina.

Tema 5. Regeneración de materias primas.

Tema 6. Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

### » 3. Técnicas culinarias.

Tema 1. Ejecución de técnicas de cocción.

Tema 2. Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

Tema 3. Preparación de elaboraciones culinarias elementales.

Tema 4. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración.

Tema 5. Realización de acabados y presentaciones.

Tema 6. Desarrollo de los servicios en cocina.

### » 4. Procesos básicos de pastelería y repostería.

Tema 1. Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería.

Tema 2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.

Tema 3. Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones.

Tema 4. Decoración de productos de panadería y repostería.



## » 5. Productos culinarios.

Tema 1. Organización de los procesos productivos.

Tema 2. Elaboración de productos culinarios.

Tema 3. Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas.

Tema 4. Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

## » 6. Postres en restauración.

Tema 1. Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración.

Tema 2. Elaboración de postres a base de frutas.

Tema 3. Elaboración de postres a base de lácteos.

Tema 4. Elaboración de postres fritos o de sartén.

Tema 5. Elaboración de helados y sorbetes.

Tema 6. Elaboración de semifríos.

Tema 7. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

## » 7. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Tema 1. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

Tema 2. Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas.

Tema 3. Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos.

Tema 4. Aplicación de sistemas de autocontrol.

Tema 5. Utilización de recursos eficazmente.

Tema 6. Recogida selectiva de residuos.

## » 8. Formación y orientación laboral.

Tema 1. Búsqueda activa de empleo.

Tema 2. Gestión del conflicto y equipos de trabajo.

Tema 3. Contrato de trabajo.

Tema 4. Seguridad social, empleo y desempleo.

Tema 5. Evaluación de riesgos profesionales.

Tema 6. Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.

Tema 7. Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.

## » 9. Empresa e iniciativa emprendedora.

Tema 1. Iniciativa emprendedora.

Tema 2. La empresa y su entorno.

Tema 3. Creación y puesta en marcha de una empresa.

Tema 4. Función administrativa.



## Y además...

Completa tu formación con los siguientes cursos anexos sin coste adicional:

**Formación Básica en Dieta Alimentaria: Food Defense, APPCC, Limpieza y Desinfección.** Con este curso conocerás y aprenderás a aplicar las herramientas básicas para realizar la correcta limpieza y desinfección de productos alimentarios para el consumo humano.

---

**Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración.** Desde hace algunos años, la detección de intolerancias y alergias ha ido creciendo, por lo que conocerlas en un servicio de carácter público se hace imprescindible. Conoce las diferentes técnicas de conservación y elaboración de los grupos de alimentos para la prevención de alergias y consigue un Título certificado por la Universidad Nebrija, una de las instituciones académicas más prestigiosas de nuestro país.





# Salidas profesionales



## » Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

Una vez que acabes tus estudios con Femxa Escuelas Profesionales, podrás desarrollar tu 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.

Nuestro curso te ayudará a encontrar una salida profesional ejerciendo como:

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



Formamos  
tu futuro



# Metodología educativa

x x x x x x

x x x x x x

Nuestra metodología online, con ayuda de material impreso y tutorías personales, está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un alto grado de interactividad y seguimiento que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

## 100% flexible



El ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para que puedas conciliar la formación con tus responsabilidades personales y laborales. Podrás acceder al curso cuándo y desde donde quieras (24/7), solo necesitas un ordenador con conexión a internet.

Además, recibirás el material didáctico impreso en tu domicilio o, si lo prefieres, puedes recogerlo en nuestro centro Femxa más cercano, ¡tú eliges!

## Tutor personal



Desde el primer día que formes parte de Femxa Escuelas Profesionales, te asignaremos un tutor personal que te guiará durante tu proceso formativo y con el que podrás realizar tutorías presenciales en tu centro Femxa más cercano, además de contactar a través de la plataforma, por teléfono o por email.

Con tu tutor personal podrás reforzar aquellas competencias necesarias para que tu formación sea la adecuada.

## Campus virtual

Utiliza tu propio campus virtual para acceder a todo el material teórico, participar en foros de debate, contactar con tu tutor personal o interactuar con otros alumnos.

- ▶ Intuitivo y fácil de usar
- ▶ Disponible 24/7
- ▶ Recursos multimedia
- ▶ Herramientas de comunicación
- ▶ Soporte técnico profesional y ágil



X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X  
X X X X X X X X X X X

# femxa

escuelas profesionales

