

COCINA Y GASTRONOMÍA

PERFILES PROFESIONALES – OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

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

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS CURSOS

ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro Educativo		Centro de Trabajo
		Curso 1º horas/semanales	Curso 2º	
			1º y 2º trimestres horas/semanales	3º trimestre horas
0045. Ofertas gastronómicas.	105		5	
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	330	10		
0047. Técnicas culinarias.	330	10		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	165	5		
0048. Productos culinarios.	273		13	
0028. Postres en restauración.	105		5	
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	66	2		
0049. Formación y orientación laboral.	99	3		
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	63		3	
CL03. Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos.	84		4	
0051. Formación en centros de trabajo.	380			380
TOTAL	2.000	30	30	380

Para más información consultar el BOCYL: [Cocina y gastronomía](#)