



Ciclo Formativo

COCINA Y GASTRONOMÍA

Grado Medio / 2000 horas



GSD Buitrago

Avda. de Madrid, 16.

28730 Buitrago del Lozoya – Madrid

Tel. 91 868 02 00 / 91 866 01 50



PLAN DE FORMACIÓN. Módulos

1°

- 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.

2°

- Formación y orientación laboral.
- Ofertas gastronómicas.
- Postres en restauración.
- Productos culinarios.
- Lengua extranjera. .
- Formación en centros de trabajo.

OFERTA EDUCATIVA DIFERENCIAL

- Proyecto Erasmus +. Programas de Movilidad Europea.
- Inglés (Auxiliares de conversación nativos).
- Residencia de estudiantes.
- Rutas desde Madrid, Alcalá de Henares y Sierra Norte.
- Bolsa de trabajo.
- Red Empleo GSD es también una agencia de colocación, autorizada por el Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

SALIDAS PROFESIONALES

Grandes, medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. Trabajo por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración (tradicional, moderna y colectiva). 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.

MODO DE ACCESO

- Título de Graduado en ESO o equivalente.
- Título de Técnico o equivalente.
- Prueba de acceso.

ACCESO A OTROS ESTUDIOS SUPERIORES

- A cualquier modalidad de Bachillerato.
- Curso de preparación a la Prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior.

