



GSD
formación
profesional

DUAL GENERAL

GRADO
MEDIO

2000h



100%
empleabilidad



Cocina y
Gastronomía

Formación Profesional

en

GSD



La FP no solo es una puerta hacia un empleo rápido y bien remunerado, sino también una formación flexible que se adapta a tus intereses y necesidades. Y lo mejor de todo es que esta formación no te cierra ninguna puerta; al contrario, te permite continuar tus estudios en la universidad si así lo deseas, incluso compatibilizándolo con un trabajo, ampliando aún más tus horizontes y oportunidades.

La **Formación Profesional Dual Intensiva**, de la que GSD es pionera en la Comunidad de Madrid, es especialmente atractiva tanto para ti como para los empleadores. Este modelo educativo combina la **formación teórica** en centros educativos con la **formación práctica en empresas** al 50%, permitiéndote adquirir experiencia laboral real mientras estudias.

GSD tiene una amplia oferta en Madrid de **Ciclos Formativos de FP Básica, Grado Medio y Grado Superior en modalidad de FP Dual Presencial**.

Si deseas compatibilizar la formación con tu actividad laboral u otras necesidades, GSD en colaboración con la **UNED**, ofrece también la posibilidad de estudiar diferentes ciclos de FP de Grado Superior a Distancia, obteniendo la doble titulación de Técnico Superior y un diploma universitario emitido por la UNED.

Nuestra cercanía al mundo de la empresa te ayudará tanto en el proceso formativo como en las oportunidades de empleo.

Estamos orgullosos de ser una cooperativa y de nuestros principios, y los aplicamos a nuestra manera de entender la formación, porque sabemos que un gran profesional debe ser una gran persona.



Plan de Formación

1^{er} CURSO

- ▶ Preelaboración y conservación de alimentos.
- ▶ Procesos básicos de pastelería y repostería.
- ▶ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- ▶ Técnicas culinarias.
- ▶ Módulo profesional optativo.
- ▶ Itinerario personal para la empleabilidad I.

2^o CURSO

- ▶ Ofertas gastronómicas.
- ▶ Postres en restauración.
- ▶ Productos culinarios.
- ▶ Inglés profesional (GM).
- ▶ Itinerario personal para la empleabilidad II.
- ▶ Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM).
- ▶ Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- ▶ Módulo profesional optativo.



Proyecto intermodular.

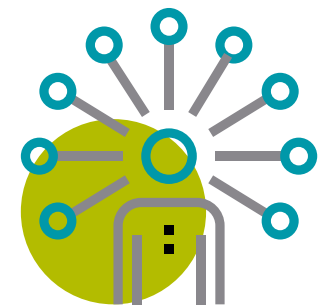
¿Por qué en GSD?

- ▶ Proyecto **Erasmus+**.
- ▶ Residencia de estudiantes en GSD IS Buitrago.
- ▶ Rutas desde Madrid, Alcalá de Henares y Sierra Norte en GSD IS Buitrago.
- ▶ Tutorías individualizadas y grupales.
- ▶ Orientación académica y profesional.
- ▶ Nuestra cercanía al mundo de la empresa te ayuda en tu formación.
- ▶ Más de 300 empresas para realizar tus prácticas.



¿Qué voy a aprender?

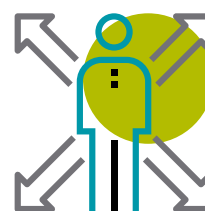
- ▶ Ejecutar las elaboraciones culinarias.
- ▶ Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.
- ▶ Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- ▶ Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración 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.



Requisitos de acceso

Título de Graduado en ESO o de un nivel académico superior | Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica) | Título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente. Segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP) | Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años | Prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio.

Al finalizar mis estudios, ¿qué puedo hacer?



Trabajar

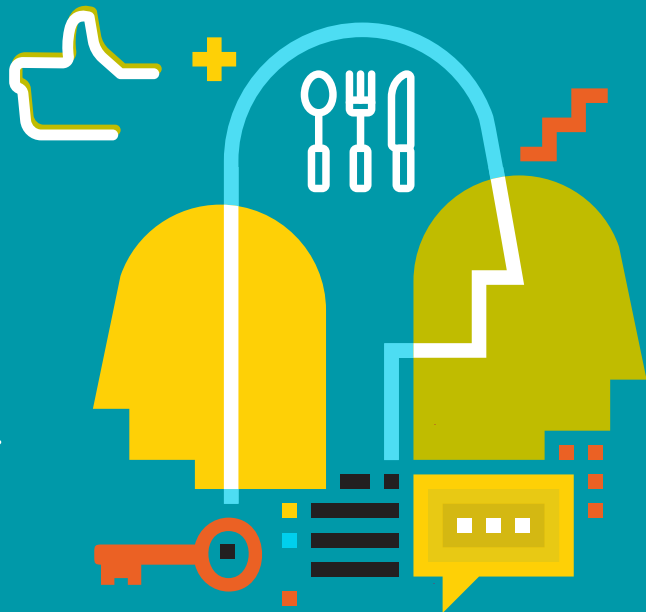
- En empresas del sector de hostelería y en establecimientos del subsector de restauración en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos; en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos; tiendas especializadas en comidas preparadas; empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

Seguir estudiando

- Cualquier otro ciclo de Formación Profesional (de grado medio o grado superior) con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente y sin necesidad de prueba de acceso.
- Cursos de especialización profesional.
- Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.
- Preparación de las Pruebas de Evaluación de Bachillerato (únicamente las asignaturas troncales).



Empieza
a ser ya
lo que siempre
has querido ser



PREINSCRÍBETE
EN ESTE CICLO

