



Grado Medio

Ciclo concertado | 2000 horas

FP Dual
Régimen general

Cocina y Gastronomía

100% empleabilidad

Más de 20 años
de experiencia
en Formación
Profesional



GSD
formación
profesional



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.

GSD tiene una amplia oferta en Madrid de ciclos formativos de FP en la modalidad presencial, de Grado Básico, de Grado Medio y de Grado Superior, tanto en régimen general, como intensivo.

La **FORMACIÓN PROFESIONAL EN RÉGIMEN INTENSIVO (DUAL)**, 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.

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 en Modalidad Virtual, 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

1er 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 I.
- + Itinerario personal para la empleabilidad I.

2º 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 II.
- + PROYECTO INTERMODULAR.

Fase de Formación en Empresa (FFE) en 1º y 2º.

¿Por qué estudiar en GSD?

- + Proyecto Erasmus+.
- + Si este Ciclo se cursa en GSD IS Buitrago, se dispone de una residencia de estudiantes y rutas desde Madrid, Alcalá de Henares, Sierra Norte y Segovia.
- + Tutorías individualizadas y grupales.
- + Orientación académica y profesional.
- + Más de 300 empresas para realizar tus prácticas.

Al finalizar mis estudios ¿qué puedo hacer?

Trabajar en:

- + Empresas del sector de hostelería.
- + Establecimientos del subsector de restauración en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos.
- + 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:

- + Otro ciclo de FP (de GM o GS) con posibilidad de establecer convalidaciones de módulos.
- + Cursos de especialización profesional.
- + Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

Consulta las ayudas oficiales:



Becas de la
Comunidad de Madrid
y el Ministerio de
Educación



Toda nuestra oferta de
ciclos formativos en
gsdeduccion.com

+ INFO

