

# Técnico EN COCINA Y GASTRONOMÍA





# FÓRMATE EN ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA

Ofrecemos una propuesta formativa de calidad,  
moderna y dinámica.

Esta titulación te permitirá ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación, presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

El alumno dispone de un tutor/a especializado en las diferentes áreas, que irá acompañando su evolución a lo largo del curso.

Disponemos de convenios de prácticas en empresas de reconocido prestigio tanto nacionales como internacionales.



**LUGAR DE...**

APRENDIZAJE

MOTIVACIÓN, DISCIPLINA Y CREATIVIDAD

PREPARACIÓN PARA TU FUTURO PROFESIONAL

# ¿Por qué estudiar Técnico en Cocina y Gastronomía? //



## TITULACIÓN OFICIAL

Escuela Hostelería Salamanca es un centro de Formación Profesional autorizado y homologado por el Ministerio de Educación para impartir la titulación de Técnico en Cocina y Gastronomía **100% oficial y válido en toda España.**



## PROFESORADO CUALIFICADO

Todos los profesores de Escuela Hostelería Salamanca están **altamente cualificados y especializados** en la enseñanza y cuentan con una gran experiencia laboral.



## MASTERCLASS

Con este tipo de acciones formativas tratamos de apostar por el reciclado de profesionales y la absorción de conocimientos de grandes profesionales del sector: **cocina de vanguardia, cocina asiática, acabado de platos...**



## METODOLOGÍA

Combinamos contenidos **teóricos y prácticos**, enseñando a «hacer cosas» y formatando así el aprendizaje permanente. Tutorías presenciales con un **asesor pedagógico** que te apoyará y que te hará un plan de estudios personalizado.



## CONVENIOS

Contamos con acuerdos con **empresas e instituciones nacionales e internacionales** para que nuestros alumnos puedan poner en práctica sus conocimientos. Actualmente ofrecemos la posibilidad de realizar estancias en otros países como Italia, China, Perú y Chile.

# ¿Cumplés los requisitos? //

## 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)

- > Haber superado 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).



# ¿De qué trabajarás? //



FP  
GM

- ✓ COCINERO/A
- ✓ JEFE/A DE PARTIDA
- ✓ ENCARGADO/A DE ECONOMATO DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



**2000 HORAS**

## Módulos formativos //

CURSO	MÓDULO	HORAS
<b>1</b>	Preelaboración y conservación de alimentos	330 h.
	Técnicas culinarias	330 h.
	Procesos básicos de pastelería y repostería	165 h.
	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66 h.
	Formación y orientación laboral	96 h.
<b>2</b>	Productos culinarios	273 h.
	Postres en restauración	105 h.
	Cocina en miniatura: tapas, pinchos y aperitivos	84 h.
	Ofertas gastronómicas	105 h.
	Empresa e iniciativa emprendedora	63 h.
	Formación en centros de trabajo	380 h.



## ESCUELA HOSTELERÍA SALAMANCA

Calle Segunda nº 39 · 37188 · Carbajosa de la Sagrada · SALAMANCA

[www.escuelahosteleriasalamanca.es](http://www.escuelahosteleriasalamanca.es)  
[info@escuelahosteleriasalamanca.es](mailto:info@escuelahosteleriasalamanca.es)

📞 923 100 991

