

## REQUISITOS DE ACCESO:

El acceso a los ciclos de FP Básica requerirá el cumplimiento simultáneo de las siguientes condiciones:

- Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso o durante el año natural en curso.
- Haber cursado el primer ciclo de ESO o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de la ESO.
- Haber propuesto el equipo docente a los padres, madres o tutores legales la incorporación del alumno o alumna a un ciclo de FP Básica.



- ▲ METRO (líneas 4 y 6)
- AUTOBÚS (líneas 19, 31, 92 y 99)
- VALENBISI



Gran Canaria 1, 46011 Valencia

Teléfono: 963 716277

Fax: 963 724041

colegiomalvarrosa@escolapiosbetania.es

www.escolapiasmalvarrosa.org

 Escuelas Pías Malvarrosa

 @EPiasMalvarrosa

 cocinamalva



# FP Básica Concertada

# COCINA Y, HOSTELERÍA

## PRESENTACIÓN:

Queremos ofrecerte la posibilidad de:

- Adquirir aprendizajes básicos de cocina y restauración.
- Realizar prácticas en el colegio y en centros de trabajo.
- Prepararte para continuar ciclos formativos.
- Prepararte para obtener el graduado escolar.

Todo ello en un ambiente de cordialidad, cercanía, respeto y participación que te ayude en tu desarrollo personal.



## APRENDIZAJE:

Creemos en una educación para la vida, trabajando las capacidades necesarias para ser, conocer, vivir y convivir.

- Educación emocional.
- Aprendizaje cooperativo.
- Investigación.
- Aprendizaje servicio.

## MATERIAS DE LOS DOS CURSOS DE LA FP BÁSICA:

### Primer curso:

- Atención al cliente.
- Técnicas elementales de preelaboración.
- Procesos básicos de producción culinaria.
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Ciencias aplicadas I.
- Comunicación y sociedad I.
- Tutoría.
- Formación y Orientación Laboral I.
- Formación en Centros de Trabajo (Unidad Formativa I).

### Segundo curso:

- Técnicas elementales de servicio.
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- Ciencias aplicadas II.
- Comunicación y sociedad II.
- Tutoría.
- Formación y Orientación Laboral II.
- Formación en Centros de Trabajo (Unidad Formativa II).



## TITULACIÓN QUE SE OBTIENE:

Título Profesional Básico en COCINA Y RESTAURACIÓN.

## AL FINALIZAR MIS ESTUDIOS, ¿QUÉ PUEDO HACER?

### Trabajar como:

- Ayudante o auxiliar de cocina
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).

### Seguir estudiando:

Este título profesional básico permitirá el acceso a todos los ciclos formativos de grado medio (preferencia para la admisión a todos los títulos de grado medio de las familias profesionales de:

- Hostelería y Turismo.
- Industrias Alimentarias.
- Imagen Personal)