

## FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (Prácticas Profesionales)

### CICLO: GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

---

La **Fase de Formación en Empresa (FFE)**, es una formación complementaria e integración curricular, que contiene aquellos resultados de aprendizaje propios de cada título, que deben ser completados en un entorno real de trabajo.

#### ► Objetivos

Integrar a estudiantes de 1º y 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía en un entorno laboral real, para complementar su formación teórica con experiencia práctica.

Facilitar que los alumnos adquieran competencias profesionales propias del título que no pueden desarrollarse completamente en el centro educativo.

Promover la inserción laboral y el conocimiento de la organización productiva de las empresas del sector administrativo.

#### ► Aspectos generales

- Se formaliza un convenio entre la empresa y el centro educativo, según la normativa vigente de la Comunidad de Madrid para la FFE.
- El centro educativo realiza el alta del alumnado en la Seguridad Social durante el periodo de prácticas.
- La empresa decide cuántos alumnos puede acoger en función de su capacidad de tutorización.
- El alumnado seguirá la jornada completa y el horario marcado por la empresa, respetando el calendario escolar y sus festividades.
- Los alumnos desarrollarán las tareas acordadas en el programa formativo, definido conjuntamente por la empresa y el centro.
- Cada empresa y el centro asignan un tutor; se realizan visitas y hojas de seguimiento, y la evaluación final se basa en el informe del tutor de la empresa.
- **Duración de las prácticas:**
  - 1º GRADO MEDIO: 160 horas – 5 de mayo al 3 de junio
  - 2º GRADO BÁSICO: 344 horas – 23 de marzo al 3 de junio

## ► GRADO MEDIO EN COCINA Y GASTRONOMÍA. ¿Que se estudia?

---

- Preelaboración y conservación de alimentos
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Técnicas culinarias
- Ofertas gastronómicas
- Postres en restauración
- Productos culinarios

## ► Este profesional será capaz de:

---

- Aplicar técnicas culinarias básicas y avanzadas para la elaboración de platos y productos de repostería.
- Gestionar correctamente el aprovisionamiento, conservación y almacenamiento de alimentos.
- Controlar la higiene y seguridad alimentaria en todas las fases de la producción y servicio.
- Planificar y organizar el trabajo en cocina y en el servicio, optimizando tiempos y recursos.
- Elaborar propuestas gastronómicas respetando normas de calidad, nutrición y sostenibilidad.
- Atender al cliente y trabajar en equipo dentro de entornos profesionales reales de restauración.
- Aplicar criterios de innovación y creatividad en la preparación y presentación de platos.
- Integrarse profesionalmente en entornos laborales, cumpliendo normas, procedimientos y ética profesional.

## ► Contacto

---

Si están interesados en acoger alumnos de este ciclo, pueden enviar un correo electrónico a:

- Responsable del Área de Formación: [M<sup>a</sup> del Val Fuerte Saceda](#) Tel. 91 8895061