

FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (Prácticas Profesionales)

CICLO: GRADO BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

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 Básico en Cocina y Restauración 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 BÁSICO: 160 horas – 5 de mayo al 3 de junio
 - 2º GRADO BÁSICO: 240 horas – 20 de abril al 3 de junio

► GRADO BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN. ¿Que se estudia?

- Técnicas elementales de servicio
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
- Atención al cliente
- Técnicas elementales de preelaboración
- Procesos básicos de producción culinaria
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación

► Este profesional será capaz de:

- Aplicar técnicas culinarias básicas para la elaboración de platos sencillos y productos de repostería.
- Preparar, almacenar y conservar alimentos cumpliendo las normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Controlar la higiene y la seguridad en todas las fases de producción, servicio y manipulación de alimentos.
- Organizar el trabajo en cocina y en sala de manera ordenada, optimizando tiempos y recursos.
- Elaborar y presentar platos y servicios de restauración siguiendo criterios de calidad, nutrición y sostenibilidad.
- Colaborar en equipo en entornos de trabajo reales, atendiendo al cliente con cortesía y eficacia.
- Aplicar creatividad e iniciativa en la preparación y presentación de los platos y en el montaje de servicios.
- Desarrollar servicios de catering y atención en sala, aplicando normas de protocolo, higiene y atención personalizada.

► Contacto

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

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