



Título Profesional Básico en Cocina y Restauración (LOE) –

Formación profesional: Hostelería y turismo

Código: HOT01B

Duración del estudio: 2000 horas

Centro donde se imparte: Casa Escuela Santiago Uno en Salamanca

Requisitos de acceso:

El acceso a los ciclos de Formación Profesional 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 Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de la Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber propuesto el equipo docente a los padres, madres o tutores legales la incorporación del alumno o alumna a un ciclo de Formación Profesional Básica,

Plan de formación:

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son los siguientes:

MÓDULOS	Duración del currículo (horas)	CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
		Curso 1º 32 semanas Horas/semana	Curso 2º	
			26 semanas horas /semana	6 semanas Horas
3034. Técnicas elementales de pre-elaboración	165	5		
3035. Procesos básicos de producción culinaria	231	7		
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	99	3		
3037. Técnicas elementales de servicio	175		7	
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	150		6	
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	66	2		
3005. Atención al cliente	75		3	
Tutoría	66	2		
Tutoría	25		2	
3009. Ciencias aplicadas I	165	5		
3042. Ciencias aplicadas II	150		6	
3011. Comunicación y sociedad I	198	6		
3012. Comunicación y sociedad II	175		7	
3041. Formación en centros de trabajo	260			260
TOTAL	2000	30	30	260

C/ Santiago Nº 1 – 37008 SALAMANCA – Tlf: 923 21 95 11 /626 95 62 60

www.casaescuelasantiagouno.es – e-mail: correo@casaescuelasantiagouno.es



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, etc.). Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Seguir estudiando:

Un ciclo formativo de grado medio (Este título tendrá preferencia para la admisión a todos los títulos de grado medio de las familias profesionales de Hostelería y Turismo, Industrias Alimentarias e Imagen Personal).

¿Cuáles son las salidas profesionales?

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, en establecimientos de restauración, bares, cafeterías, en tiendas especializadas en comidas preparadas y en empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios. También puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos de los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna o colectiva.

Más información:

- Título - [Real Decreto 127/2014 de 28 de febrero](#) .
- Currículo – [ORDEN EDU/516/2014 de 18 de junio](#)