

Que título se obtén?

Profesional básico en Cociña e restauración.

A que outros estudos se pode acceder?

Este título permite o acceso a calquera ciclo formativo de grao medio e dá preferencia para a admisión, no caso de haber máis solicitudes que prazas, aos títulos de grao medio das seguintes **familias profesionais**:

- Hostalaría e turismo
- Imaxe persoal
- Industrias alimentarias

Outros centros da provincia de Ourense onde ofertan FP Básica de cociña e restauración

- IES Vilamarín (Vilamarín, Ourense)

Outros ciclos de FPBásica do mesmo perfil, Hostalaría e Turismo

[Aloxamento e lavandería](#) (IES Vilamarín)
[Actividades de panadaría e pastelería](#) (IES Vilamarín)

Podes consultar **TODA** a oferta de FPBásica por perfil ou familia profesional premendo no código QR



OFERTA FPBásica clasificada por provincia

INFORMACIÓN XERAL A FPBÁSICA

<http://www.edu.xunta.gal/fp/fpbasica>

- [Que título se obtén?](#)
- [Cal é a validez dos títulos?](#)
- [Cales son as vías de obtención do título profesional básico?](#)
- [Cales son os requisitos para acceder á FP Básica?](#)
- [Que hai que facer para matricularse?](#)
- [Cal é o período de admisión na FP Básica?](#)
- [Onde podo cursar un ciclo formativo básico?](#)



Alumnado IES Lagoa de Antela FPBásica II 19/20



Alumnado IES Lagoa de Antela FPBásica II 19/20

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

IES LAGOA DE ANTELA

Xinzo de Limia

FP Básica Cociña e Restauración



Alumnado IES Lagoa de Antela FPBásica I curso 2018-19

Que módulos ou materias imos estudar?

Curso	Código	Módulo
1º	MP3005	Atención á clientela
1º	MP3009	Ciencias aplicadas I
1º	MP3011	Comunicación e sociedade I
1º	MP3034	Técnicas elementais de preelaboración
1º	MP3035	Procesos básicos de produción culinaria
1º	MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación
2º	MP3012	Comunicación e sociedade II
2º	MP3037	Técnicas elementais de servizo
2º	MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas
2º	MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering
2º	MP3041	Formación en centros de traballo
2º	MP3042	Ciencias aplicadas II

Que se aprende a facer?

Realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas no ámbito da produción en cociña, así como as operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección

ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal, e comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.

En que ámbitos se traballa?

Actividades **por conta allea** en pequenas, medianas e grandes empresas do sector da hostalaría, en establecementos de restauración, bares e cafetarías, en tendas especializadas en comidas preparadas e en empresas dedicadas ao almacenamento, o envasamento e a distribución de produtos alimenticios. Tamén poden traballar **por conta propia** en pequenos establecementos dos subsectores de hotelaría e restauración tradicional, moderna ou colectiva.

Que ocupacións se desempeñan?

Axudante ou auxiliar de cociña; Axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas; auxiliar ou axudante de camareiro/a en sala; auxiliar ou axudante de camareiro/a en bar-cafetería; auxiliar ou axudante de barman; auxiliar ou axudante de cociña en establecementos onde a oferta estea composta por elaboracións sinxelas e rápidas (tapas, pratos combinados, etc.).