

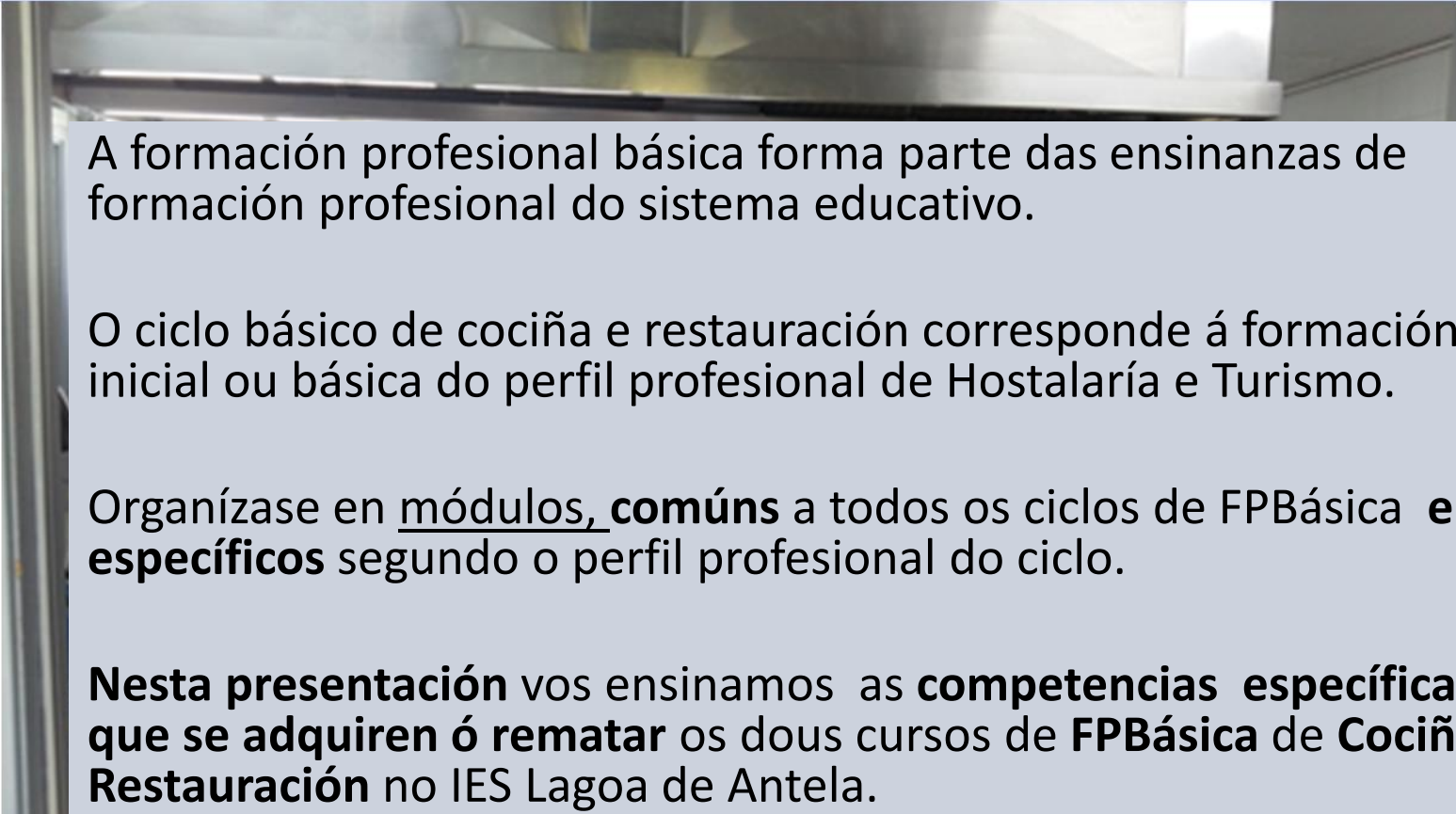
FPBÁSICA COCIÑA E RESTAURACIÓN

IES Lagoa de Antela



IES Lagoa de Antela, Avda. de Ourense, 184. Xinzo de Limia
ies.lgoa.antela@edu.xunta.gal

FPBÁSICA COCIÑA E RESTAURACIÓN



A formación profesional básica forma parte das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo.

O ciclo básico de cociña e restauración corresponde á formación inicial ou básica do perfil profesional de Hostalaría e Turismo.

Organízase en módulos, **comúns** a todos os ciclos de FPBásica e **específicos** segundo o perfil profesional do ciclo.

Nesta presentación vos ensinamos as **competencias específicas** que se **adquiren ó rematar** os dous cursos de **FPBásica de Cociña e Restauración** no IES Lagoa de Antela.

Que se estuda na FPBásica Cociña e Restauración?

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 colectividades e catering
2º	MP3041	Formación en centros de traballo
2º	MP3042	Ciencias aplicadas II

Módulos específicos

Grado FP Básica de Cocina e Restauración



Fp. Básico

Cociña e restauración

Aprovisionamento e Preelaboración das materias

Antes de cociñar, encarganse-lle aos provedores os produtos precisos para preparar as receitas, seguindo as fichas técnicas e en base a unha planificación do traballo.

As materias primas chegan a cociña e almacénanse.

Compróbase a documentación para seguila trazabilidade da mesma.



Antes de cociñar faiseille o preciso para acondionalas e poder procesalas seguindo a recita e seguindo as normas de hixiene alimentaria.

 Manducans et bibens

Área cociña 1º curso

Aprender a cociñar distingue tres fases.

Elaboración de productos culinarios

A elaboración de comidas – doces e salgadas– consiste en seguir unha receita concreta, respetando unhas normas de seguridade alimenaria.

O proceso termina ca presentación da elaboración, servizo ao comensal e degustación.



Conservación e hixiene na manipulación do alimentos

A conservación dos alimentos e das materias primas consiste en almacenalos en condicións hixiénicas axeitadas de tempertatura, humidade, etc. para que se manteñan en cualidades óptimas durante tempo.

Cada produto culinario, cada materia prima, cada método de procesado ten un sistema concreto que compre respetar seguindo uns PRE-RREQUISITOS DE APPCC que temos desenroladao e adaptado as características dos talleres.

Este proceso realizase seguindo unhas norma de hixiene e calidade alimentaria que se tratan de inculcar ao alumnado.

I.E.S. LAGOA DE ANTELA
AVDA. DE OURENSE 184.
XINZO DE LIMIA
988788548 634 50 19 75
IES.LAGOA.ANTELA@EDU.XUNTA.ES

Neste ámbito formativo do primeiro curso do ciclo, o alumnado adquire boas formas de interactuar cos demais. Tanto no desenrolo do traballo propio de camareiro ou cociñeiro que traballa cara o cliente, como no seu día a día cotidiá.

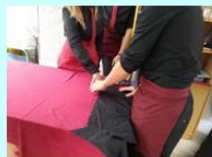


A nivel persoal, Adquire sensibilidade por coidar o seu aspecto persoal.



Aprende habilidades no trato aos demais, tanto sexan coñecidos, amigos ou non.

Reforza a súa autoestima.



Coñece normas de protocolo e saber estar.



Módulo: Atención ao cliente

 Manducans et bibens

I.E.S. LAGOA DE ANTELA
AVDA. DE OURENSE 184.
XINZO DE LIMIA
988788548 634 50 19 75
IES.LAGOA.ANTELA@EDU.XUNTA.ES

Estas ensinanzas, aínda que constitúen un módulo formativo específico no primeiro curso, reforzase no segundo curso de xeito máis específico. Sendo estudades dende diferentes perspectivas:

- A atención ao cliente nun BAR.
- A atención ao cliente nunha CAFETERÍA
- A atención ao cliente nas actividades de CATERING.
- A atención ao cliente nun RESTAURANTE.



Manexo de situacións comprometidas ou desencanto do cliente.

O cátering é a comida que se elabora nun sitio e se sirve noutro.

No centro, preparamos diversos tipos de actividades ao longo do curso: servizo de viño español, cócteles de recepción, mesas de queixos, candy bar, temáticas..

Participamos en salóns gastronómicos amosando o traballo do alumnado: salón Xantar en Ourense, salón Alimagro en Xinzo, Salón da pataca en Vilar de Barrio, Fp.Innova en Santiago de Compostela.

O proceso abrangue o deseño e planificación, a execución seguindo as normas de hixiene alimentaria e a recollida de todo o preciso.



 Manducans et bibens



Fp. Básico Cociña e restauración



Módulo:

Preparación e montaxe de materiais
para colectividades e catering

I.E.S. LAGOA DE ANTELA
AVDA. DE OURENSE 184.
XINZO DE LIMIA
988788548 634 50 19 75
IES.LAGOA.ANTELA@EDU.XUNTA.ES

Na realización implícanse os dous cursos do ciclo e supón a coordinación de tarefas.

Como complemento, o alumnado –no primeiro curso- confecciona produtos TAKE AWAY elaborando e despachando comida por encargo.

Para o adestramento no manexo dos trebellos do servizo de bebidas o alumnado fai prácticas e exercicios extremos con vaixela e cristalería simulada.

En atención a nova situación do COVID-19 desenrolamos un protocolo propio e axeitado as características dos talleres do noso centro.



Fp. Básico Cociña e restauración



Módulo: Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas

**I.E.S. LAGOA DE ANTELA
AVDA. DE OURENSE 184.
XINZO DE LIMIA**

988788548 634 50 19 75

IES.LAGOA.ANTELA@EDU.XUNTA.ES

IES Lagoa de Antela, Avda. de Ourense,
184. Xinzo de Limia

A preparación de alimentos neste módulo está enfocada a pequenas e sinxelas elaboracións propias dos establecementos especializados no servizo de tapas - frías e quentes- e pratos combinados así coma bocadillos tradicionais ou de autor.



Novas ofertas gastronómicas coma o *street food* ou *food truck*.



O alumnado aprende o xeito e maneira de cociñar á vista do cliente manexando a maquinaria e os trebellos precisos ca técnica axeitada.

As prácticas complementáanse con simulacións reais que reforzan as capacidades do alumnado e contextualizando en situacións reais de traballo.



 Manducans et bibens

A preparación de bebidas abrangue dende diferentes tipos de cafés ata cócteles sen alcohol, sen esquecer smoothies, combinados, servizo de bebidas espirituosas e viños entre outros moitos.

As ensinanzas son prácticas e teóricas. Céntranse nas tarefas propias dun bar ou dunha cafetería tanto tradicional coma moderna ou calquera tipo de tappería ou taberna ao xeito das da contorna.



Polo tanto, implica coñecer e manexar a vaixela e enxoval precisos para estas actividades respetando unhas normas de hixiene alimentaria e seguridade que han ser aprendidas.



Con frecuencia son realizadas catas comentadas e presentacións de diferentes produtos impartidas por especialistas .



Neste ámbito formativo do segundo curso abórdase todo o proceso de servizo de comidas nun restaurante:

-Preparación da mesa e o salón: planchado de lencería, vaixela, marcaxe da mesa, confección de menús.....



-Recepción dos clientes.

-Acomodo dos clientes, exposición da oferta, toma da comanda.



-Liturxia do proceso do servizo.

-Recollida e desbarasado.



As prácticas fanse en coordinación cos alumnos do primeiro curso que son quen elaboran as comidas que compoñen os menús.

 Manducans et bibens



Módulo: Técnicas elementais de servizo

I.E.S. LAGOA DE ANTELA
AVDA. DE OURENSE 184.
XINZO DE LIMIA
988788548 634 50 19 75
IES.LAGOA.ANTELA@EDU.XUNTA.ES

Neste módulo, prestase moita atención ó aspecto físico que debe amosar o profesional da hostalería ante o público.



Coidar o uniforme de traballo supón saber dar unha puntada, pasar o ferro, lavala roupa, etc.. tarefas que se traballan na clase sen experimentar diferenzas de xénero.



No día a día, as prácticas nos talleres fanse seguindo pautas de seguridade alimentaria na procura de hábitos.



En atención a nova situación do COVID-19 desenrolamos un protocolo propio e axeitado as características dos talleres do noso centro.



Fp. Básico

Cociña e restauración

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES

Ao longo do curso realízanse diferentes actividades para completar a formación do alumnado, dentro e fora do centro.

Elaboración e venda de produtos co gallo de xuntar cartos para excursións

chocolaticas con forma de pantalla



turróns artesanais, xabón con aceite

Rocas de pataca fritida

Bombóns



Charlas temáticas sobre costura, planchado, coctelería, augardentes de Galicia., xeados..



 Manducans et bibens

I.E.S. LAGOA DE ANTELA
AVDA. DE OURENSE 184.
XINZO DE LIMIA
988788548 634 50 19 75
IES.LAGOA.ANTELA@EDU.XUNTA.ES

Participación en salóns gastronómicos, realización de obradoiros con nenos de outros colexios da bisbarra...



Programas de televisión, radio, medios de comunicación en papel e redes sociais recollen o traballo do alumnado do noso ciclo.

