

Ciclo Básico Cociña e Restauración

PRIMEIRO CURSO

Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación.

Atención á clientela.

Ciencias aplicadas I.

Comunicación e sociedade I.

Procesos básicos de produción culinaria.

Técnicas elementais de preelaboración.

SEGUNDO CURSO

Ciencias aplicadas II.

Comunicación e sociedade II.

Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering.

Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas.

Técnicas elementais de servizo.

Formación en centros de traballo.



Condições de acceso aos ciclos de Grao medio

Acceso directo:

Graduado na ESO

Título de técnico auxiliar

Ter aprobado 2º de BUP

Ter superados estudos equivalentes aos anteriores

Proba de acceso

Condições de acceso aos ciclos de Grao Superior

Acceso directo:

Ter o título de Bacharelato LOXSE

Ter superado COU

Posuír o título de Técnico Especialista ou Superior.

Ter titulación Universitaria.

Proba de acceso

Máis información: <http://www.edu.xunta.es/fp/>



IES SANXILLAO

Ronda das Fontiñas, 171, 27002 Lugo
Teléfono 982 25 20 16 Fax 982 25 16 52

ies.sanxillao@edu.xunta.es

www.iessanxillao.es



**IES
SANXILLAO**



OFERTA EDUCATIVA

Erasmus extended university charter

CICLOS FORMATIVOS



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

CM Cociña e Gastronomía

PRIMEIRO CURSO

Preelaboración e conservación de alimentos.
Técnicas culinarias.
Procesos básicos de pastelería e repostería.
Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
Formación e orientación laboral.

SEGUNDO CURSO

Sobremesas en restauración.
Ofertas gastronómicas.
Produtos culinarios.
Empresa e iniciativa emprendedora.
Formación en centros de traballo.

CS Dirección de cociña

PRIMEIRO CURSO

Inglés.
Control do aprovisionamento das materias primas.
Procesos de preelaboración e conservación en cociña.
Procesos de elaboración culinaria.
Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentaria.
Gastronomía e nutrición.
Formación e orientación laboral.

SEGUNDO CURSO

Elaboracións de pastelería e repostería na cociña.
Xestión da produción en cociña.
Xestión administrativa e comercial en restauración.
Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.
Empresa e iniciativa emprendedora.
Proxecto de dirección de cociña.
Formación en centros de traballo.

CM Servizos en restauración

PRIMEIRO CURSO

Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
Operacións básicas en bar e cafetería.
Operacións básicas en restaurante.
Técnicas de comunicación en restauración.
Inglés.
Formación e orientación laboral.

SEGUNDO CURSO

Ofertas gastronómicas.
Servizos en bar e cafetería.
Servizos en restaurante e eventos especiais.
O viño e o seu servizo.
Empresa e iniciativa emprendedora.
Formación en centros de traballo.

CS Dirección de servizos*

Control do aprovisionamento das materias primas.
Empresa e iniciativa emprendedora.
Formación e orientación laboral.
Gastronomía e nutrición.
Inglés.
Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración.
Procesos de servizos en bar-cafetería.
Procesos de servizos en restaurante.
Proxecto de dirección de servizos en restauración.
Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.
Segunda lingua estranxeira.
Sommelier.
Xestión administrativa e comercial en restauración.
Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias.
Formación en centros de traballo.

*A matrícula parcial por módulos permite que cada persoa deseñe o seu itinerario formativo en función da súa actividade laboral, das cargas familiares ou doutras actividades, respondendo así ás necesidades e aos intereses persoais ao longo da vida.
O centro ofertará cada curso uns módulos determinados.

