





## I.E.S. SANTA MARÍA DE GUÍA



ANÍMATE

TE ESPERAMOS

NO TE OLVIDES DE PREINSCRIBIRTE

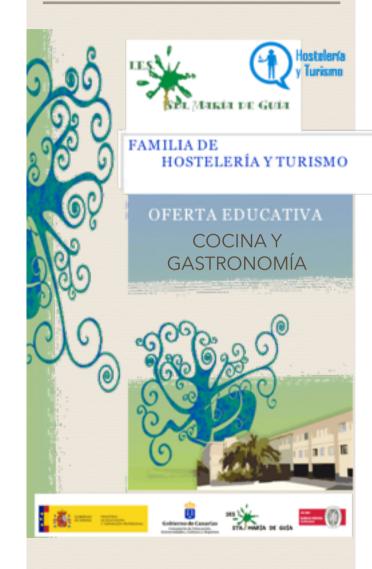
I.E.S. SANTA MARÍA DE GUÍA

Calle Lomo Guillén s/n 928 30 67 28

35004130@gobiernodecanarias.org

https://iessantamariadeguia.org

## COCINA Y GASTRONOMÍA





Es un placer aprender a cocinar en este centro



# CICLO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

Este ciclo es un ciclo de Grado medio, de 2000 horas, repartidas en dos cursos escolares, es un ciclo divertido, con bastantes salidas profesionales



### PLAN DE FORMACIÓN:

Preelaboración y conservación de alimentos. Técnicas culinarias. Procesos básicos de pastelería y repostería. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Formación y orientación laboral. Productos culinarios. Postres en restauración. Empresa e iniciativa emprendedora. Ofertas gastronómicas. Integración. Formación en centros de trabajo.



Comedores pedagógicos. Jornadas gastronómicas. Visitas a congresos de gastronomía. Participación en certámenes gastronómicos. Visitas de establecimientos punteros del sector. Intercambios con otros centros educativos del Archipiélago y del Estado. Estancias formativas. Proyecto ERASMUS+. Participación en concursos, SKILLS, etc.



Tosta de Mermelada de Tomate, Guacamole y Almogrote, con Rúcula



Caldo de pescao elaborado en unas jornadas



SKILL de cocina 2019 Medalla de plata



Alumnado realizando prácticas en la cocina

#### SALIDAS PROFESIONALES:

Cocinero/Cocinera de cualquier tipo de establecimiento y/o alojamiento (bar, restaurante, piscolabis, hospitales, comedores de colectividades, cátering, etc.)

Jefe/Jefa de partida

Empleada/Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.



Alumnado del ciclo realizando prácticas en la pastelería



Ensalada de berros con frutas de temporada