



I.E.S. SANTA MARÍA DE GUÍA



ANÍMATE

TE ESPERAMOS

TIENES OTRA OPORTUNIDAD
PARA APRENDER UNA
PROFESIÓN DE FUTURO

I.E.S. SANTA MARÍA DE GUÍA

Calle Lomo Guillén s/n

928 30 67 28

35004130@gobiernodecanarias.org

<https://iessantamariadeguia.org>

FPB DE COCINA Y RESTAURACIÓN

FAMILIA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

OFERTA EDUCATIVA
FPB DE COCINA Y
RESTAURACIÓN



FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA DE COCINA Y RESTAURACIÓN

Esta formación es bastante interesante y divertida, con dos perfiles profesionales, donde podrás acceder posteriormente a un ciclo de grado medio de servicios de restauración o de cocina y gastronomía



Es un placer aprender a cocinar y a servir (atender al cliente) en este centro



PLAN DE FORMACIÓN:

Técnicas elementales de preelaboración. Procesos básicos de producción culinaria. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. Técnicas elementales de servicios. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. Atención al cliente. Ciencias aplicadas I. Ciencias aplicadas II. Comunicación y sociedad I. Comunicación y sociedad II. Formación en centros de trabajo

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES Y COMPLEMENTARIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE:

Comedores pedagógicos. Jornadas gastronómicas. Servicios de cafetería. Visitas de establecimientos del sector. Intercambios con otros centros educativos. Participación en concursos, etc.

SALIDAS PROFESIONALES:

Ayudante o auxiliar de cocina.

Ayudante o auxiliar de camarero/camarera en sala o bar cafetería

Ayudante de economato

SALIDAS ACADÉMICAS:

Este título tendrá preferencia para la admisión a todos los títulos de grado medio de las familias profesionales de Hostelería y turismo, Industrias alimentarias, Imagen personal.



Alumnado en el comedor pedagógico TABEFE



Buñuelos de Manzana con helado



Paté cacero TABEFE



Alumnado realizando prácticas en la cocina



Práctica de servicios



Práctica de cafetería