



GRADO MEDIO COCINA Y GASTRONOMIA

C.D.P. AVAS FORMACIÓN - 14013192
CURSO 2025-2026

AVAS
• FOR • MA • CIÓN •



El C.D.P. AVAS FORMACION, es un centro privado, autorizado por la Consejería de educación de la Junta de Andalucía para impartir este ciclo formativo.

Se trata de una entidad sin ánimo de lucro (declarada de utilidad pública) que trasmite al alumnado sus principios a través de una educación formal y no formal, promoviendo el desarrollo de competencias, valores y principios necesarios para la vida en comunidad. Utilizamos como uno de sus ejes centrales la acción tutorial para el seguimiento continuo del alumnado de manera individualizada, y la presencia de la acción orientadora que permite orientar al alumnado a nivel personal, social, académico y laboral.





Estudia el grado medio en cocina y gastronomía en el centro privado AVAS FORMACIÓN y sumejete en el mercado laboral de la hostelería y la restauración con amplios conocimientos, habilidades y competencias.

La formación académica es fundamental para una carrera en gastronomía. Los programas educativos en gastronomía brindan conocimientos teóricos y prácticos sobre técnicas culinarias, gestión de restaurantes y nutrición.

Esta formación ayuda a los estudiantes a adquirir los conceptos fundamentales y las habilidades necesarias para destacar en la industria gastronómica que tan en auge está en este momento.



INICIO Y DURACIÓN

SEPTIMBRE 2025
2 CURSOS
ACADÉMICOS



EXÁMENES

PRESENCIALES EN EL
CENTRO
TEORICO-PRÁCTICOS



RAMA DEL CONOCIMIENTO

HOSTELERÍA Y
TURISMO



METODOLOGÍA

100% PRESENCIAL EN
EL CENTRO Y CENTROS
DE TRABAJO



DOCENTES

PROFESIONALES,
CHEFS Y CONCINEROS



INFORMACIÓN DE ACCESO

Requisitos para matricularse

Según lo establecido en el artículo 41 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación es necesario disponer de:

- ESO o equivalente
- FP Grado básico
- Técnico o Técnico Auxiliar
- Prueba de Acceso a Grado Medio
- Certificado profesional

Precios y formas de pago (curso completo de dos años)

PREINSCRIPCIÓN: 250€

+

MATRÍCULA

PAGO AL CONTADO: 7.500€*

PAGO FRACCIONADO
22 mensualidades: 350€/mes

¿Cómo matricularse?

1. Completa el formulario de preinscripción.
2. Recibe la llamada y/o correo informativo de un asesor personal que verificará que cumples los requisitos exigidos y te ayuda a elaborar tu plan de estudios personalizado y acorde a tus necesidades.
3. Envía la documentación requerida para formalizar la admisión, de forma presencial o telemática debidamente compulsada y espera la confirmación por parte del centro.
4. Cumplimenta la matrícula, en el plazo que se le indicará por su asesor y con la forma de pago más adecuada a tus necesidades.

EL PERFIL PROFESIONAL DEL TÍTULO

El perfil profesional del título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda determinado por su competencia general, sus competencias profesionales, personales y sociales, por la relación de cualificaciones profesionales y, en su caso, unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Competencias profesionales, personales y sociales Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.

- k) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- l) Mantener el espíritu de innovación, de mejora de los procesos de producción y de actualización de conocimientos en el ámbito de su trabajo.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- n) Detectar y analizar oportunidades de empleo y autoempleo desarrollando una cultura emprendedora y adaptándose a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones.
- ñ) Establecer y administrar una pequeña empresa, realizando un análisis básico de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- o) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

Relación de cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título Cualificaciones profesionales completas:

- a) Cocina HOTO93_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCo259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UCo260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UCo261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UCo262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.

- b) Repostería HOTO223_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UCo709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UCo306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UCo710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UCo711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Panadería y Bollería INAO15_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

b) Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

Entorno profesional

1. Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración
2. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.
3. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes: – Cocinero. – Jefe de partida. – Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Prospectiva del título en el sector o sectores La profesión de cocinero se encuentra en un momento de evolución y cambio debido a diversas causas.

1. Cambio en los hábitos de vida de los consumidores. Además de las implicaciones obvias del hecho de que España es un destino turístico tradicional, los hábitos de vida de los españoles están cambiando a gran velocidad. La incorporación de la mujer al trabajo remunerado, la proliferación de hogares de un solo individuo, la lejanía a los puestos de trabajo, son, entre otros, factores que inciden directamente sobre el consumo de alimentos fuera del hogar. Un dato cuantitativo de entre los muchos que apoyan esta argumentación es que en la actualidad el 28% de los españoles come a diario fuera de casa y se espera que para el 2012 esta cifra alcance el 50%.



2. Al hilo de lo anterior, las cadenas de restauración rápida, restauración moderna, restaurantes temáticos o «neorestauración», así como cocina para colectividades, son el subsector que mayor crecimiento está experimentando, al tiempo que se espera que se mantenga los próximos años. En el lado contrario, el mercado apunta a un estancamiento de los restaurantes tradicionales y de lujo, así como una evolución discreta de la cocina «de autor».

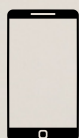
3. La necesidad de manejar grandes volúmenes de servicio, concentrado en lapsos de tiempo cortos, incide directamente en las técnicas productivas y en la nueva maquinaria especializada que debe emplearse. Dentro de ésta, destacan los autoclaves, máquinas de vacío, termo resistencias de inmersión y otros. Asimismo, la organización de la producción está variando sustancialmente hacia una mayor especialización en las tareas y mayor capacidad de coordinación entre cada fase de la misma. Consecuentemente, los horarios tienden a flexibilizarse.

4. Como consecuencia de lo anterior, el sector reclama un número importante de profesionales de la cocina, más expertos en técnicas específicas, sistemas de producción basados en 4.^a y 5.^a gama y manejo de equipos y herramientas fundamentados en tecnología informática. Por otro lado, se hacen imprescindibles las actitudes favorables hacia la autoformación y hacia la responsabilidad, tanto en lo referido a la importancia de la seguridad, la higiene y la calidad, como a la posición que supone una tarea en un entorno organizativo de estandarización creciente

CENTRO DE FORMACIÓN PRIVADO



AVASFORMACION@AVASPUENTEGENIL.ES



TEL: (+34) 686 615 497



WWW.AVASPUENTEGENIL.ES/AVAS-FORMACION/

