



GRADO BÁSICO DE COCINA Y RESTAURACIÓN

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 básico con cocina y restauración en el centro privado AVAS FORMACIÓN y sumérgete 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, hostelería y restauración. Los programas educativos en esta rama brindan conocimientos teóricos y prácticos sobre técnicas culinarias, gestión de restaurantes, nutrición, hostelería, cafetería...

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



INICIO Y DURACIÓN

SEPTIEMBRE 2025

2 CURSOS

ACADÉMICOS

HORARIO DE MAÑANA

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 NO es necesario disponer de requisito académico de acceso para este ciclo formativo de grado básico.

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.

CONTENIDOS Y DURACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo Profesional: Técnicas elementales de preelaboración.

Código: 3034.

Duración: 190 horas.

Contenidos:

Acopio y distribución de materias primas

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas

Maquinaria de cocina

Batería, útiles y herramientas

Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas

Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación

Regeneración de materias primas

Módulo Profesional: Procesos básicos de producción culinaria.

Código: 3035.

Duración: 190 horas.

Contenidos:

Ejecución de técnicas elementales de cocción

Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones

Preparación de elaboraciones culinarias sencillas

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos

Realización de acabados y presentaciones sencillos

Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina

Módulo Profesional: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Código: 3036.

Duración: 130 horas.

Contenidos.

Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos

Reducción de consumos de:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida de los residuos:

- Legislación ambiental.
- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.
- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborado.

Recepción de materias primas

Economato y bodega

Módulo Profesional: Técnicas elementales de servicio.

Código: 3037.

Duración: 160 horas.

Contenidos.

Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante

Realización de las operaciones de preservicio

Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante

Realización de las operaciones de postservicio

Módulo Profesional: Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.

Código: 3038.

Duración: 130 horas.

Contenidos.

Acopio y distribución de géneros en el área de bar

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas

Bebidas no alcohólicas

Bebidas alcohólicas

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas

Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra

Módulo Profesional: Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

Código: 3039.

Duración: 110 horas.

Contenidos.

Acopio de materiales para servicios de catering

Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering

Limpieza de materiales y equipos

Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria

Módulo Profesional: Atención al cliente.

Código: 3005.

Duración: 65 horas.

Contenidos.

Atención al cliente

Venta de productos y servicios

Información al cliente

Tratamiento de reclamaciones

Módulo Profesional: Ciencias aplicadas I.

Código: 3009.

Duración: 160 horas.

Contenidos.

Resolución de problemas mediante operaciones básicas
Reconocimiento de materiales e instalaciones de laboratorio
Identificación de las formas de la materia
Separación de mezclas y sustancias
Reconocimiento de la energía en los procesos naturales
Localización de estructuras anatómicas básicas
Diferenciación entre salud y enfermedad
Elaboración de menús y dietas
Resolución de ecuaciones sencillas

Módulo Profesional: Ciencias aplicadas II.

Código: 3042.

Duración: 160 horas.

Contenidos.

Resolución de ecuaciones y sistemas en situaciones cotidianas
Resolución de problemas sencillos
Realización de medidas en figuras geométricas
Interpretación de gráficos
Aplicación de técnicas físicas o químicas
Reconocimiento de reacciones químicas cotidianas
Identificación de aspectos relativos a la contaminación nuclear
Identificación de los cambios en el relieve y paisaje de la tierra
Categorización de contaminantes principales
Identificación de contaminantes del agua
Equilibrio medioambiental y desarrollo sostenible
Relación de las fuerzas sobre el estado de reposo y movimientos de cuerpos
Producción y utilización de la energía eléctrica
Prevención de enfermedades

Módulo Profesional: Comunicación y sociedad I.

Código: 3011.

Duración: 160 horas.

Contenidos.

Valoración de las sociedades prehistóricas y antiguas y su relación con el medio natural
Valoración de la creación del espacio europeo en las edades media y moderna
Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana
Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana
Lectura de textos literarios en lengua castellana anteriores al siglo XIX
Comprensión y producción de textos orales básicos en lengua inglesa
Elaboración de mensajes y textos sencillos en lengua inglesa



Módulo Profesional: Comunicación y sociedad II.

Código: 3012.

Duración: 190 horas.

Contenidos.

Valoración de las sociedades contemporáneas.

Valoración de las sociedades democráticas

Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana

Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana

Interpretación de textos literarios en lengua castellana desde el siglo XIX

Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa

Interacción en conversaciones en lengua inglesa

Interpretación y elaboración de mensajes escritos en lengua inglesa

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Código: 3041.

Duración: 240 horas.

Contenidos.

Operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros

Operaciones básicas de preelaboración

Elaboraciones culinarias sencillas

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería

Asistencia en la realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante

Actuación según las medidas de prevención y protección en la empresa

Actuación responsable en el puesto de trabajo e integración personal en la empresa



Formación Profesional Básica en **Cocina y Restauración**

MÓDULOS	Duración (horas)	Primer curso 32 sem. (h/s)	Segundo curso	
			26 sem. (h/s)	6 sem. (horas)
3005. Atención al cliente.	65	2		
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	190	6		
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	190	6		
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	130	4		
3009. Ciencias aplicadas I.	160	5		
3011. Comunicación y sociedad I.	160	5		
Tutoría	65	2		
3037. Técnicas elementales de servicio.	160		6	
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	130		5	
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	110		4	
3042. Ciencias aplicadas II.	160		6	
3012. Comunicación y sociedad II.	190		7	
Tutoría	50		2	
3041. Formación en centros de trabajo.	240			240
Total en el ciclo formativo	2000	30	30	240



CENTRO DE FORMACIÓN PRIVADO



AVASFORMACION@AVASPUENTEGENIL.ES



TEL: (+34) 686 615 497



WWW.AVASPUENTEGENIL.ES/AVAS-FORMACION/

