

# CURSO TÉCNICO DE COCINA Y GASTRONOMÍA GRANADA

Formación Profesional

Miembro de:



[www.edisurmultimedia.com](http://www.edisurmultimedia.com)

Nuestras instalaciones se encuentran en:

C/ San Antón, 72,  
3ª Planta Oficina 16  
CP 18005, Granada

**edisur**



# Información General

**DENOMINACIÓN DEL CURSO:** Técnico en Cocina y Gastronomía

**TIPO DE CURSO:** Presencial – Granada

**DURACIÓN:** 600 horas apróx

**DESCRIPCIÓN DEL CURSO:** Edisur, te ofrece realizar el curso de Técnico en Cocina y Gastronomía que te permitirá acceder a un empleo en empresas del sector de hostelería y en establecimientos de restauración 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. Además te prepara para superar las pruebas libres para acceder al **Título Oficial de Formación Profesional**.

## Ventajas que ofrecemos

Trabajamos para favorecer la enseñanza a nuestros alumnos, para ello le ofrecemos una serie de ventajas que les permitan compatibilizar la formación recibida con sus responsabilidades personales.

Por ello les ofrecemos:

- Grupos reducidos
- Flexibilidad de horario
- Formación personalizada



**edisur**



Más información en: [www.edisurmultimedia.com](http://www.edisurmultimedia.com)

# Títulos y certificados

La **titulación** del curso de COCINA la expide la **UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS I** para EDISUR, como miembro de la Agrupación Vértice, en colaboración con el CEDEU (Centro de Estudios Universitarios) y la URJC (Universidad Rey Juan Carlos I). El curso cuenta con el reconocimiento de **2 créditos ECTS**. La realización del curso le permitirá realizar las pruebas libres para la obtención **del Título Oficial de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía**.

## Requisitos para la realización de las pruebas libres

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).



# Temario del curso

Los módulos formativos que se abordarán en este curso son los siguientes:

Módulo I.-Ofertas gastronómicas

Módulo II. Preelaboración y conservación de alimentos

Módulo III. Técnicas culinarias

Módulo IV. Procesos básicos de pastelería y repostería

Módulo V. Productos culinarios

Módulo VI.- Postres en restauración

Módulo VII. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

Módulo VIII. Formación y orientación laboral

Módulo IX. Empresa e iniciativa emprendedora

Módulo X. Formación en centros de trabajo

## Desarrollo del curso

El curso se divide en dos partes diferenciadas:

### 1º Fase Teórica

Tendrá una duración aproximada de 4 meses. Los contenidos que se van a trabajar y el planteamiento pedagógico han sido elaborados por los profesionales de EDISUR tomando como referente las directrices establecidas para esta titulación en la legislación educativa de Formación Profesional.

Para acceder a la segunda fase del curso, el alumno/a deberá realizar todos los ejercicios de evaluación del curso y además superar con éxito un examen final.

### 2º Fase Práctica

Una vez superado el examen final de la fase precedente, la segunda parte del curso se desarrolla en una Empresa colaboradora de EDISUR durante 160 horas, normalmente, dos meses a media jornada laboral, es decir, de lunes a viernes de mañana o de tarde, dependiendo de la disponibilidad del alumno y también del centro en el que realice las prácticas. Durante esta formación práctica, el alumno/a habrá adquirido competencias profesionales y habrá conseguido experiencia, algo de vital importancia para incorporarse a un mercado laboral que ofrece muchas posibilidades y en el que la mayoría de nuestros alumnos/as han conseguido trabajo gracias a este curso.

El alumno/a recibirá la titulación correspondiente acreditando la formación recibida y un certificado valorado por parte de la EMPRESA COLABORADORA. Este certificado podrá ser utilizado como acreditación de la experiencia en los procesos de selección en los que desee participar el alumno. La realización de este curso le permitirá realizar a las pruebas libres, para obtener el **Título Oficial de Formación Profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía.**

# Nuestras Instalaciones



Contacto:

Teléfono: 958 081 638

E-mail: [info@edisurmultimedia.com](mailto:info@edisurmultimedia.com)

Aportamos al mundo de los accesos profesionales productos que ayuden a superar unas pruebas de selección cada vez más específicas. Miles de alumnos están trabajando gracias a nuestra formación.