

CEBANC:

LANBIDE HEZIKETA
FORMACIÓN PROFESIONAL

CREA. CONVIVE. CONSTRUYE
Porque en este centro se crean experiencias.

DALE FORMA A

TU FUTURO

www.cebanc.com

JORNADAS DE puertas abiertas

GRADO SUPERIOR:

DIETÉTICA: 14 marzo (martes), 18:30 h.

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS: 18 de marzo (sábado), 11.00 h.

DESARROLLO DE APLICACIONES MULTIPLATAFORMA: 21 de marzo (martes), 18.30 h.

COMERCIO INTERNACIONAL: 25 de marzo (sábado), 11.00 h.

MARKETING Y PUBLICIDAD: 25 de marzo (sábado), 11.00 h.

DIRECCIÓN DE COCINA: 9 de mayo (martes), 18.30 h.

GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS: 9 de mayo (martes), 18.30 h.



GRADO MEDIO:

COCINA Y GASTRONOMÍA: 18 de abril (martes), 18.30 h.

PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA: 18 de abril (martes), 18.30 h.

GESTIÓN ADMINISTRATIVA: 22 de abril (sábado), 11 h.

SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS: 22 de abril (sábado), 11 h.

GESTIÓN ADMINISTRATIVA: 25 de abril (martes), 18.30 h.

SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS: 25 de abril (martes), 18.30 h.

COCINA Y GASTRONOMÍA: 29 de abril (sábado), 11 h.

PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA: 29 de abril (sábado), 11 h.

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA:

INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES: 2 de mayo (sábado), 11.00 h.

SERVICIOS ADMINISTRATIVOS: 2 de mayo (sábado), 11.00 h.

COCINA Y RESTAURACIÓN: 2 de mayo (sábado), 11.00 h.

CEBANC:

Paseo Berio 50, 20018 Donostia-San Sebastián, Gipuzkoa.

943 31 69 00 / gcomercial@cebanc.com

www.cebanc.com



índice

OFERTA FORMATIVA



ciclos formativos **06**

CICLOS DE GRADO SUPERIOR

- Comercio internacional.
- Marketing y publicidad.
- Desarrollo de aplicaciones multiplataforma.
- Administración y finanzas.
- Dietética.

CICLOS DE GRADO MEDIO

- Gestión administrativa.
- Sistemas microinformáticos y redes.

gastronomía y turismo **16**

CICLOS DE GRADO SUPERIOR

- Gestión de alojamientos turísticos.
- Dirección de cocina.

CICLOS DE GRADO MEDIO

- Cocina y gastronomía.
- Panadería, repostería y confitería.

formación profesional básica **23**

- Informática y comunicaciones.
- Servicios administrativos.
- Cocina y restauración.

CEBANC:

Desde siempre, profesionales

La calidad formativa es algo que se logra con el tiempo. En Cebanc ponemos el foco día a día en la enseñanza, en el entorno y en el futuro de nuestro alumnado para que consigan todo aquello que desean.

En el camino, nuestro cualificado profesorado hace que el alumnado logre sus objetivos, con un seguimiento cercano y personalizado.

Porque tú eres tú. Porque cada una de las 50.000 personas que ha formado parte de Cebanc durante más de 45 años es única y sueña con un futuro único.

El motor

El motor que nos mueve en Cebanc es la formación de profesionales cualificados y preparados para su próxima etapa laboral. Dotando de una enseñanza abierta e inclusiva que hace reforzar valores y competencias para un futuro profesional.

La filosofía

Nuestra forma de educar es desde el fomento de la participación y aprendizaje activo, adaptándonos al entorno y sociedad actual con la implantación de las nuevas tecnologías en nuestro modelo pedagógico.



Ciclos de Formación Profesional

- Administración y Gestión.
- Comercio y Marketing.
- Sanidad.
- Informática y Comunicación.

Ciclos de Gastronomía y Turismo



¿Por qué Cebanc?

POR SU ENTORNO

- > Inmejorable ubicación y edificio.
- > Amplio espacio.
- > Facilidad de transporte.
- > Parking.
- > Restaurante.
- > Aulas tecnológicas.

POR LO QUE NOS DIFERENCIA

- > Metodología activa y dinámica.
- > Acompañamiento personalizado.
- > Prácticas en empresas de primer nivel.
- > Prácticas en el extranjero (Programa ERASMUS).
- > Aulas-taller.
- > Medios técnicos avanzados.

POR EL SALTO AL MUNDO PROFESIONAL

- > Formación adaptada a estudiantes y a la demanda laboral.
- > Alta inserción laboral.
- > Bolsa de empleo propia.
- > Formación dual.

MODELO DE APRENDIZAJE ETHAZI - CICLOS DE ALTO RENDIMIENTO

ETHAZI es una nueva metodología de aprendizaje que reta al alumnado de cada ciclo formativo a lograr competencias transversales más allá de las técnicas. Está enfocada siempre en su futuro laboral, favoreciendo aspectos como el trabajo en equipo, la comunicación, la implicación, la iniciativa o la responsabilidad.

Con este método buscamos el constante reto en el trabajo en equipo para así favorecer la integración del grupo y la persecución de objetivos tanto personales como profesionales, teniendo siempre claro que el mayor objetivo es aprender.

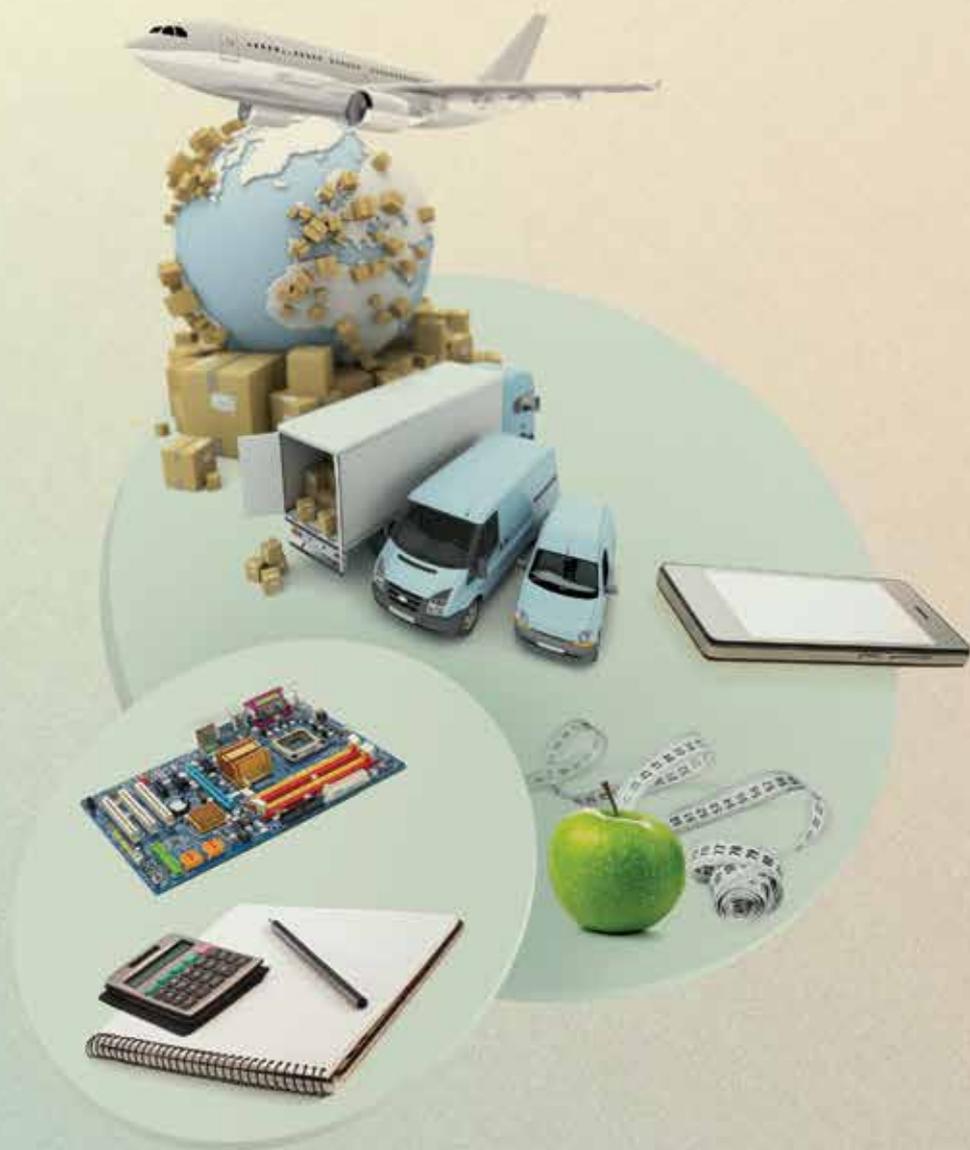
alianzas

Y COLABORACIONES

Hemos establecido convenios de colaboración y mantenemos estrechas relaciones con una amplia selección de empresas de numerosos campos de actividad, todas ellas firmas de referencia en sus respectivos sectores.



FORMACIÓN PROFESIONAL



**Construye
tu propio futuro**

COMERCIO INTERNACIONAL

 CASTELLANO

MODELO DE APRENDIZAJE ETHAZI
CICLO DE ALTO RENDIMIENTO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Gestión administrativa y financiera del Comercio Internacional.
- > Marketing y Compraventa Internacional.
- > Organización del transporte y distribución.
- > Organización y gestión de almacenes.
- > Gestión Comercial y Financiera del transporte internacional por carretera.



REQUISITOS DE INGRESO

Bachillerato / FP II / COU / Ciclo de Grado Medio / Prueba de acceso a ciclos de grado superior.



PLAN DE ESTUDIOS

1er CURSO

- > Transporte Internacional de mercancías.
- > Gestión administrativa del comercio internacional.
- > Gestión económica y financiera de la empresa.
- > Logística del almacenamiento.
- > Inglés.
- > Formación y Orientación Laboral.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2º CURSO

- > Sistemas de información de mercados.
- > Marketing internacional.
- > Comercio digital internacional.
- > Negociación internacional.
- > Financiación internacional.
- > Medios de pago internacionales.
- > Proyecto de comercio internacional.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas o europeas a través del programa Erasmus.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Técnico de: Marketing Internacional, Comercio Exterior, Venta Internacional, Administración de Comercio Internacional, Marketing Digital Internacional, Operaciones Exteriores de Entidades Financieras y de Seguro.
- > Transitario.
- > Consignatario de buques.
- > Operador logístico.

Completa tu formación con

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

- Administración y Finanzas.
- Marketing y Publicidad.

UNIVERSIDAD:

- Marketing e Investigación de Mercados.
- Publicidad y Relaciones Públicas.
- Gestión de Negocios y Comercio.

INGLÉS:

- Preparación al FIRST y ADVANCED.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

Prácticas en empresas colaboradoras:

ALDINET, S.L., ARIN EXPRESS, S.L., IRUDEK 2000, S.L., ROYME IMPORT EXPORT, S.L., TRANSNATUR, DACHSER SPAIN, HTG EXPRESS, ...

MARKETING Y PUBLICIDAD

 CASTELLANO

MODELO DE APRENDIZAJE ETHAZI -
CICLO DE ALTO RENDIMIENTO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Asistencia a la Investigación Comercial.
- > Gestión de Marketing y Comunicación.
- > Atención al cliente, consumidor o usuario.
- > Gestión Comercial y Financiera del transporte por carretera.



REQUISITOS DE INGRESO

Bachillerato / FP II / COU / Ciclo de Grado Medio / Prueba de acceso a ciclos de grado superior.



PLAN DE ESTUDIOS

1er CURSO

- > Gestión económica y financiera de la empresa.
- > Políticas de marketing.
- > Marketing digital.
- > Investigación comercial.
- > Inglés.
- > Formación y Orientación Laboral.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2º CURSO

- > Relaciones públicas y organización de eventos de marketing.
- > Diseño y elaboración de material de comunicación.
- > Medios y soportes de comunicación.
- > Trabajo de campo en la investigación comercial.
- > Lanzamiento de productos y servicios.
- > Atención al cliente, consumidor y usuario.
- > Proyecto de gestión de marketing y publicidad.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas o europeas a través del programa Erasmus.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Técnico/a: Marketing, Publicidad, Relaciones Públicas.
- > Asistencia del jefe de producto.
- > Organización de eventos de marketing y comunicación.
- > Auxiliar de medios en empresas de publicidad.
- > Técnico/a de estudios de mercados y opinión pública.
- > Técnico/a en trabajos de campo.
- > Agente de encuestas y censos.

Completa tu formación con

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

- Administración y Finanzas.
- Comercio Internacional.

UNIVERSIDAD:

- Marketing e Investigación de Mercados.
- Publicidad y Relaciones Públicas.
- Gestión de Negocios y Comercio.

INGLÉS:

- Preparación al FIRST y ADVANCED.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

Prácticas en empresas colaboradoras:

INOXA MEDIDA, IPLAY URBAN DESIGN, IDITEK CONSULTORES, MAS INNOVACIÓN, FNAC, MEDIAMARKT, HOTEL DE LONDRES, TRANSNATUR, ORIAMENDI 2010, ...

DESARROLLO DE APLICACIONES MULTIPLATAFORMA

 MODELO B: CASTELLANO + EUSKERA

MODELO DE APRENDIZAJE ETHAZI
CICLO DE ALTO RENDIMIENTO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Desarrollar aplicaciones informáticas para la gestión empresarial y de negocio.
- > Desarrollar aplicaciones multimedia, juegos y aplicaciones adaptadas para su explotación en dispositivos móviles.
- > Implantar y adaptar sistemas de planificación de recursos empresariales y de gestión de relaciones con clientes (ERP-CRM).
- > Desarrollar aplicaciones multiplataforma que hacen uso de bases de datos relacionales, orientadas a objetos, XML.



REQUISITOS DE INGRESO

Bachillerato / FP II / COU / Ciclo de Grado Medio / Prueba de acceso a ciclos de grado superior.



PLAN DE ESTUDIOS

1er CURSO

- > Sistemas informáticos (Windows y Linux últimas versiones).
- > Bases de Datos (Diseño, SQL, PL-SQL, ORACLE, MySQL, SQL-Server).
- > Programación (Orientada a objetos: JAVA).
- > Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información (HTML, XML, CSS, RSS, ...).
- > Entornos de desarrollo (ECLIPSE, .NET, WAMP, LAMP, ...).
- > Inglés Técnico.
- > Formación y orientación laboral.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2º CURSO

- > Acceso a datos (Ficheros XML, Herramienta ORM, BD relacionales, BD orientadas a objetos, BD XML).
- > Desarrollo de interfaces.
- > Programación multimedia y dispositivos móviles (Videojuegos en 2D y 3D).
- > Programación de servicios y procesos.
- > Sistemas de gestión empresarial (ERP-CRM).
- > Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma.
- > Empresa e iniciativa emprendedora.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas o europeas a través del programa Erasmus.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Desarrollo de aplicaciones multimedia, juegos y aplicaciones para dispositivos móviles.
- > Desarrollo de aplicaciones informáticas para la gestión empresarial y de negocio.
- > Desarrollo de aplicaciones multiplataforma con acceso a bases de datos.
- > Desarrollo de interfaces gráficos.

Completa tu formación con

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

- Desarrollo de Aplicaciones Web.
- Administración de Sistemas Informáticos en Red.
- Administración y Finanzas.

UNIVERSIDAD:

- Ingeniería informática.
- Ingeniería técnica de comunicación.
- Matemáticas.

INGLÉS:

- Preparación al FIRST y ADVANCED.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

Prácticas en empresas colaboradoras:

ANER SISTEMAS INFORMÁTICOS, S.L. DIGITAL EXPERIENCE, S.L., DINYCON SISTEMAS, S.L., IKOR TECHNOLOGY CENTRE, S.L., GRUPO SPYRO, TECH FOR SOCIETY, S.L., IBERMATICA, ...

ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

 MODELO B: CASTELLANO + EUSKERA

MODELO DE APRENDIZAJE ETHAZI
CICLO DE ALTO RENDIMIENTO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Administración de recursos humanos.
- > Gestión financiera.
- > Asistencia documental y de gestión en despachos y oficinas.
- > Gestión contable-fiscal y de auditoría.



REQUISITOS DE INGRESO

Bachillerato / FP II / COU / Ciclo de Grado Medio / Prueba de acceso a ciclos de grado superior.



PLAN DE ESTUDIOS

1er CURSO

- > Recursos humanos y responsabilidad social corporativa.
- > Ofimática y proceso de la información.
- > Proceso integral de la actividad comercial.
- > Comunicación y atención al cliente.
- > Inglés.
- > Gestión de recursos humanos.
- > Formación y orientación laboral.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2º CURSO

- > Gestión de la documentación jurídica y empresarial.
- > Gestión financiera.
- > Contabilidad y fiscalidad.
- > Gestión logística y comercial.
- > Simulación empresarial.
- > Proyecto de administración y finanzas.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas o europeas a través del programa Erasmus.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Administración financiera, contable, comercial, de logística, de oficina, de recursos humanos, de banca y seguros.
- > Administración de asesorías jurídicas contables, laborales, fiscales o gestorías.
- > Técnico/a en gestión de cobros.
- > Responsable de atención al cliente.

Completa tu formación con

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

- Administración y Finanzas.
- Marketing y Publicidad.
- Comercio Internacional.

UNIVERSIDAD:

- Grados de Ciencias Sociales y Jurídicas:
 - Administración y Dirección de Empresas.
 - Derecho.
 - Economía.

INGLÉS:

- Preparación al FIRST y ADVANCED.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

Prácticas en empresas colaboradoras:

AINSE, S.L., ASECS LAB, S.L., COMAS AUDITORES CONSULTORES, S.L., TRANSNATUR NORTE, S.L., VASCO NAVARRO DEL AUTO-MÓVIL, S.L., ZUREGAN, S.L., IDITEX CONSULTORES, S.L., ...

DIETÉTICA

 MODELO B: CASTELLANO + EUSKERA

MODELO DE APRENDIZAJE ETHAZI -
CICLO DE ALTO RENDIMIENTO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Elaborar dietas adaptadas a personas y/o colectivos y controlar la calidad de la alimentación humana, analizando sus comportamientos alimentarios y sus necesidades nutricionales.
- > Programar y aplicar actividades educativas que mejoren los hábitos de alimentación de la población, bajo la supervisión correspondiente.



REQUISITOS DE INGRESO

Bachillerato / FP II / COU / Ciclo de Grado Medio / Prueba de acceso a ciclos de grado superior.



PLAN DE ESTUDIOS

1er CURSO

- > Alimentación equilibrada.
- > Control alimentario.
- > Fisiopatología aplicada a la dietética.
- > Organización y gestión de una unidad / gabinete de dietética.
- > Relaciones en el entorno de trabajo.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2º CURSO

- > Calidad y mejora continua.
- > Dietoterapia.
- > Educación sanitaria y promoción de la salud.
- > Microbiología e higiene alimentaria.
- > Formación y orientación laboral.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas o europeas a través del programa Erasmus.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Dietista.
- > Técnico/a de Dietética y Nutrición.
- > Responsable de alimentación en empresas de catering.
- > Técnico/a en higiene de los alimentos.
- > Consultoría en alimentación.
- > Educador/a sanitaria.

Completa tu formación con

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

- Dirección de Cocina.

UNIVERSIDAD:

- Grado de Ciencias de la Salud:
 - Nutrición Humana y Dietética.
 - Medicina.
 - Enfermería.

INGLÉS

- Preparación al FIRST y ADVANCED.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

Prácticas en empresas colaboradoras:

AUZO LAGUN, S.COOP., ZURRIOLA IKASTOLA, GRUPO HOSPITALARIO QUIRÓN, S.A., HOSPITAL DONOSTIA, MANDRÁGORA HERBODIETÉTICA, SANTO TOMÁS LIZEOA, HOSPITAL DONOSTIA - DIETÉTICA, IDCQ HOSPITALES Y SANIDAD (QUIRÓN), ...

GESTIÓN ADMINISTRATIVA

 CASTELLANO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Ejecutar operaciones de gestión administrativa en el ámbito público y privado.



REQUISITOS DE INGRESO

Graduado en ESO / FP I / 2º BUP / Ciclo de Formación Profesional Básica / Prueba de acceso a ciclos de grado medio.



PLAN DE ESTUDIOS

1er CURSO

- > Comunicación empresarial y atención al cliente.
- > Operaciones administrativas de compra-venta.
- > Tratamiento informático de la información.
- > Técnica contable.
- > Operaciones administrativas de recursos humanos.
- > Inglés.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2º CURSO

- > Empresa y Administración.
- > Tratamiento de la documentación contable.
- > Empresa en el aula.
- > Operaciones auxiliares de gestión de tesorería.
- > Formación y orientación laboral.
- > Formación en centros de trabajo.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Auxiliar de administración: contable, comercial, de recursos humanos, en banca.
- > Auxiliar de auditoría.
- > Auxiliar de tesorería, cartera de valores, etc.
- > Agente comercial de seguros.
- > Recepcionista-telefonista.

Completa tu formación con

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

- Sistemas Microinformáticos y Redes.

DIRECTAMENTE A CICLOS DE GRADO SUPERIOR:

- Administración y Finanzas.
- Marketing y Publicidad.

INGLÉS:

- Preparación al FIRST y ADVANCED.

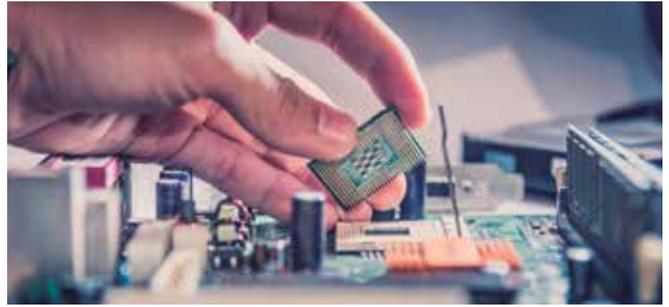
CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

Prácticas en empresas colaboradoras:

DEPARTAMENTO INFRAESTRUCTURAS TURÍSTICAS (DIT), GESTORÍA GURRUCHAGA, S.L., GRANDES ALMACENES FNAC ESPAÑA, S.A., GESLAN, MEDIA MARKET DONOSTIA, S.A., HOTEL IBIS, ...

SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS Y REDES

 CASTELLANO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Montar equipos microinformáticos.
- > Reparar y ampliar equipamiento informático.
- > Instalar y configurar el software base en sistemas microinformáticos.
- > Ejecutar procedimientos de administración y mantenimiento en el software base y de aplicación de clientes.
- > Instalar, configurar y mantener paquetes informáticos de propósito general y aplicaciones específicas, facilitando al usuario su utilización.
- > Instalar, configurar y verificar los elementos de la red local según procedimientos establecidos.
- > Realizar los procesos de conexión entre redes privadas y redes públicas.

REQUISITOS DE INGRESO

Graduado en ESO / FP I / 2º BUP / Ciclo de Formación Profesional Básica / Prueba de acceso a ciclos de grado medio.

PLAN DE ESTUDIOS

1er CURSO

- > Montaje y mantenimiento de equipos.
- > Sistemas operativos monopuesto.
- > Aplicaciones ofimáticas.
- > Redes locales.
- > Seguridad informática.
- > Inglés técnico.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2º CURSO

- > Sistemas operativos en red.
- > Servicios en red.
- > Aplicaciones web.
- > Formación y orientación laboral.
- > Empresa e iniciativa emprendedora.
- > Formación en centros de trabajo.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Técnico/a en mantenimiento de sistemas informáticos.
- > Técnico/a en mantenimiento de servicios de Internet.
- > Técnico/a en mantenimiento de redes de área local.
- > Técnico/a de ventas TIC para sectores industriales.
- > Comercial de microinformática.
- > Operador/a u operadora de tele-asistencia.
- > Operador/a u operadora de sistemas.

Completa tu formación con

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

- Gestión Administrativa.

DIRECTAMENTE A CICLOS DE GRADO SUPERIOR:

- Administración de Sistemas Informáticos en Red.
- Desarrollo de Aplicaciones Multiplataforma.

INGLÉS:

- Preparación al FIRST y ADVANCED.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

Prácticas en empresas colaboradoras:

COLEGIO ALEMÁN, SICOSLAB, MENAY, S.L., MEDIAMARKT, FNAC, SIE SOLUCIONES IT, XENON COMPUTER, ZUMAIENA IKASTETXEA, ...

GASTRONOMÍA Y TURISMO



**Haz realidad
tu sueño gastronómico
gracias a la Escuela Superior de
Hostelería de Gipuzkoa**

12 talentu

Pasión por la gastronomía

Cebanc ekosistemako 12 sukaldari bikainen hautaketa. Una selección de 12 de los restauradores/as más relevantes del ecosistema Cebanc.

URTARRILA-EKAINA
ENERO-JUNIO

- 1 RUBÉN TRINCADO
- 2 MADDALEN ARIZMENDI
- 3 PABLO LOUREIRO
- 4 UNAI PAULIS
- 5 JOANES CORROTXATEGI
- 6 PAUL ARRILLAGA



GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

 CASTELLANO

MODELO DE APRENDIZAJE ETHAZI
CICLO DE ALTO RENDIMIENTO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas.
- > Realizar las actividades propias de la recepción.
- > Gestionar empresas con servicios de alojamiento y residencia.
- > Gestionar departamentos del área de alojamientos.
- > Comunicarse en inglés en las actividades turísticas.
- > Organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.
- > Gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural.



REQUISITOS DE INGRESO

Bachillerato / FP II / COU / Ciclo de Grado Medio / Prueba de acceso a ciclos de grado superior.

PLAN DE ESTUDIOS

1er CURSO

- > Estructura de mercado turístico.
- > Gestión de departamento de pisos.
- > Recepción y reservas.
- > Lengua extranjera: Inglés.
- > Marketing turístico.
- > Protocolo y relaciones públicas.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2º CURSO

- > Dirección de alojamientos turísticos.
- > Segunda lengua extranjera: Francés.
- > Comercialización de eventos.
- > Recursos humanos en alojamiento.
- > Formación y orientación laboral.
- > Empresa e iniciativa empresarial.
- > Proyecto de gestión del alojamiento.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas o europeas a través del programa Erasmus.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Jefe o jefa de recepción.
- > Jefe o jefa de reservas.
- > Gobernante/a o encargada/o, subgobernante/e general del servicio de pisos y limpieza.
- > Gestoría de alojamientos hoteleros y extrahoteleros, apartamentos, turismo rural.
- > Gestoría de alojamiento en residencias, hospitales y similares, en casas rurales.
- > Coordinación de eventos, actos públicos y reuniones.
- > Jefe o jefa de ventas o comercial en alojamientos turísticos.

Completa tu formación con

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

- Administración y Finanzas.
- Dirección de Cocina.
- Marketing y Publicidad

UNIVERSIDAD:

- Turismo.

INGLÉS:

- Preparación al FIRST y ADVANCED.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

Prácticas en empresas colaboradoras:

MELIAHOTELSINTERNACIONAL(HOTELTRYPS.S.ORLY),BARCELÓARRENDAMIENTOSHOTELEROS,S.L.,HOTELPALACIODEAIETE, HOTEL MARÍA CRISTINA, HOTEL AMARA PLAZA, HOTEL CODINA, S.A., HOTEL DE LONDRES, NH HOTELES ESPAÑA, S.A., HOTELASTORIA, SICOS LAB, S.L., HOTEL ZENIT PALACIO AMARA, S.L., DEUTSCHE SCHULE SAN ALBERTO MAGNO S.COOP., ..

DIRECCIÓN DE COCINA

- 1) MODELO B: CASTELLANO + EUSKERA
2) CASTELLANO

MODELO DE APRENDIZAJE ETHAZI
CICLO DE ALTO RENDIMIENTO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Dirigir y organizar la producción en cocina.
- > Dirigir y organizar el servicio en establecimientos de hostelería.
- > Determinar las ofertas y recursos del establecimiento de hostelería.
- > Controlar las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos.
- > Comercializar los productos y servicios propios de un establecimiento de hostelería.
- > Seguir los protocolos de calidad establecidos, actuando según las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.
- > Organizar los sistemas de distribución diferida en el tiempo y en el espacio, cocinas centrales.
- > Controlar y registrar los procesos de producción, utilizando programas informáticos de gestión, así como herramientas web para el intercambio de información.



REQUISITOS DE INGRESO

Bachillerato / FP II / COU / Ciclo de Grado Medio / Prueba de acceso a ciclos de grado superior.



PLAN DE ESTUDIOS

1^{er} CURSO

- > Control del aprovisionamiento de materias primas.
- > Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- > Procesos de elaboración culinaria.
- > Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- > Gestión administrativa y comercial en restauración.
- > Inglés.
- > Formación y orientación laboral.
- > Procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2^o CURSO

- > Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- > Gestión de la producción en cocina.
- > Gastronomía y nutrición.
- > Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- > Proyecto de dirección de cocina.
- > Empresa e iniciativa emprendedora.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas o europeas a través del programa Erasmus.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Dirección de alimentos y bebidas.
- > Dirección de cocina.
- > Jefe o jefa de producción en cocina.
- > Jefe o jefa de cocina.
- > Segundo jefe de cocina.
- > Jefe o jefa de operaciones de catering.
- > Jefe o jefa de partida.
- > Cocinero o cocinera.
- > Encargado/a de economato y bodega.
- > Jefe o jefa de sala.

Completa tu formación con

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

- Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Dietética.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

- Especialización en Productos Frescos en el sector Retail.
- Especialización en panadería y bollería artesanales.



Doble titulación:

DOS TITULACIONES EN TRES AÑOS

- > Técnico superior en dirección de cocina (2 años)
- > Especialista en frescos del sector retail (1 año)
- > Especialista en panadería y bollería artesanales

Prácticas en empresas colaboradoras:

HOTELES Y TERMAS, S.A. (LA PERLA), RESTAURANTE ATALAIA, KASKAZURI, S.L., RESTAURANTE MARTÍN BERASATEGI, MATTEO JATEXEA, RESTAURANTE KMO, ARATZ, C.B., RESTAURANTE ASTELENA, BODEGÓN ALEJANDRO, FAGOLLAGA, C.B., FELIX MANSO IBARLA JATEXEA, RESTAURANTE ZAZPI, DIVINUS CATERING, ...

COCINA Y GASTRONOMÍA

 CASTELLANO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Manipular, elaborar, preparar, conservar y presentar toda clase de alimentos.
- > Confeccionar ofertas gastronómicas.
- > Trabajar en todo momento bajo las normas y prácticas de seguridad e higiene.
- > Manipular, preparar y presentar productos de pastelería y panadería.



REQUISITOS DE INGRESO

Graduado en ESO / FP I / 2º BUP / Ciclo de Formación Profesional Básica / Prueba de acceso a ciclos de grado medio.



PLAN DE ESTUDIOS

1º CURSO

- > Praelaboración y conservación de alimentos.
- > Técnicas culinarias.
- > Procesos básicos de pastelería y repostería.
- > Ofertas gastronómicas.
- > Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- > Inglés Técnico.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2º CURSO

- > Postres en restauración.
- > Productos culinarios.
- > Empresa e iniciativa emprendedora.
- > Formación y orientación laboral.
- > Formación en Centro de Trabajo.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Cocinero o cocinera en cualquier establecimiento de hostelería.
- > Jefe o jefa de partida.
- > Técnico/a de almacén, cámara y bodega en un hotel, restaurante, etc.



Doble titulación:

DOS TITULACIONES EN TRES AÑOS

- > Técnico en cocina y gastronomía (2 años)
- > Especialista en frescos del sector retail (1 año)
- > Especialista en panadería y bollería artesanales

Completa tu formación con

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

- Programa de Especialización en Productos Frescos en el sector Retail.
- Programa de especialización en panadería y bollería artesanales.

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

- Panadería, Repostería y Confeitería.

DIRECTAMENTE A CICLOS DE GRADO SUPERIOR:

- Dirección de cocina.
- Gestión de Alojamientos Turísticos.

Prácticas en empresas colaboradoras:

IGELA JATETXEA, RTE. BOCADO, EL PESCAÍTO DE LA BAHÍA DE CÁDIZ, LE COMIDARE, RESTAURANTE LA FÁBRICA, RESTAURANTE REKALDE, GAZTELU OSTATUA, ZAZPI GASTROBAR, S.L., ...

PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

 CASTELLANO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Manipular, elaborar, preparar, conservar y presentar toda clase de cremas, masas y pastas de panadería, bollería, pastelería.
- > Elaborar y presentar postres de restaurante.
- > Realizar y controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, heladería, chocolatería y otras elaboraciones.
- > Controlar el aprovisionamiento, el almacén y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados.
- > Trabajar en todo momento bajo las normas y prácticas de seguridad e higiene.



REQUISITOS DE INGRESO

Graduado en ESO / FP I / 2º BUP / Ciclo de Formación Profesional Básica / Prueba de acceso a ciclos de grado medio.

PLAN DE ESTUDIOS

1er CURSO

- > Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- > Elaboraciones de panadería-bollería.
- > Procesos básicos de pastelería y repostería.
- > Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
- > Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- > Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- > Inglés técnico.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas.

2º CURSO

- > Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- > Postres en restauración.
- > Productos de obrador.
- > Empresa e iniciativa emprendedora.
- > Formación y orientación laboral.
- > Formación en Centro de Trabajo.
- > Formación en centros de trabajo: prácticas en empresas guipuzcoanas o europeas a través del programa Erasmus.

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Panadería.
- > Pastelería o repostería.
- > Heladería.
- > Pastelería en restauración.

Completa tu formación con

OTRO CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

- Cocina y Gastronomía.
- Servicios de Restauración.

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD SUBVENCIONADOS

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:

- Especialización en Productos Frescos en el sector Retail.
- Especialización en panadería y bollería artesanales.



Doble titulación: DOS TITULACIONES EN TRES AÑOS

- > Técnico en panadería, repostería y confitería (2 años)
- > Especialista en frescos del sector retail (1 año)
- > Especialista en panadería y bollería artesanales

Prácticas en empresas colaboradoras:

CASAARAMENDIA, S.L., GROSPAN, JOSE ARRUTI ALKAIN (PASTELERÍA ARRUTI), MARCELA HARSICH Y OTRO C.B. (PASTELERÍA MEY-VI), OGITXU OKINDEGIA, S.L., PASTELERÍA CANDY, C.B., SARA HERNÁNDEZ MARTÍN (ALKHEMI LABORATORY), GROSPAN, S.L., LUQUE PASTELERÍA GOURMET, PANADERÍA ANTZIOLA, S.L., PANIFICADORA HERNANI, S.L., THE LOAF BAKERIES, ...

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN



900 Horas



MODELO DUAL
(60% empresa - 30% centro)



Empresa colaboradora

ESPECIALIZACIÓN EN PRODUCTOS FRESCOS EN EL SECTOR RETAIL

CONTENIDOS

- **Marketing Alimentario y Atención al Cliente.** 250 horas.
- **Conocimiento de la gama, tratamiento del producto y procesos de las secciones de frescos.** 500h.
- **Gastronomía, Nutrición y Salud.** 150 horas.

Dirigido exclusivamente a los alumnos/as que están el segundo curso del ciclo Cocina y Gastronomía.

En tres cursos obtienen dos titulaciones: Técnico en Cocina y Gastronomía (2 años) y Especialistas en frescos del sector retail (1 año).

Perfil Profesional: Profesionales especialistas en frescos de las secciones: charcutería, carnicería, pescadería, panadería y frutería de empresas del sector (Hipermercados, Supermercados...).

** Según convocatoria anual. Gratuito.*

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN



TÍTULO OFICIAL

- > 990 HORAS.
- > 1 AÑO ACADÉMICO.



REQUISITOS DE INGRESO

Los títulos que dan acceso a este Curso de Especialización son los siguientes:

- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.
- Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina.

Podrías trabajar como:

- > Maestro Panadero
- > Elaborador de bollería
- > Elaborador de masas y bases de pizza
- > Repostero
- > Catador de productos de panificación artesanal.

Salidas profesionales

Las personas que hayan obtenido el certificado que acredita la superación de este curso de especialización podrán ejercer su actividad principalmente en obradores artesanales o semiindustriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.

PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES

PLAN DE ESTUDIOS

Los módulos profesionales son los siguientes:

- > Masas madre de cultivo y prefermentos. (80h)
- > Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal. (60h)
- > Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales. (140h)
- > Bollería artesanal y hojaldres. (140h)
- > Cata y maridaje de productos de panificación. (40h)
- > Pastelería y confitería artesanales. (140h)
- > Formación práctica dual en empresa. (390h)

APRENDERÁS

- > Preparar y mantener instalaciones, equipos, máquinas y herramientas, garantizando la limpieza, funcionamiento, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- > Programar equipos y sistemas de producción de frío y de calor, regulándolos para la conservación, elaboración y cocción de los productos semiterminados y terminados.
- > Aplicar técnicas de frío positivo y negativo en la conservación de materias primas, garantizando la cadena de frío de los productos.
- > Obtener masas madre de cultivo y prefermentos de cereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, productos de panadería y bollería artesanal.
- > Obtener masas de panadería y bollería artesanales, a partir de masas madre de cultivo y prefermentos de cereales y pseudo-cereales, aplicando técnicas apropiadas según el procedimiento y tipo de masa, utilizándolas en la elaboración de productos dulces y salados, con o sin relleno de panadería y bollería artesanales.
- > Obtener productos de panadería y bollería artesanal, aplicando técnicas y procedimientos de cocción, acabado y presentación.
- > Obtener masas de hojaldre para la elaboración de piezas dulces y saladas, controlando las técnicas de plegado, tiempos de reposo y conservación para su posterior utilización.
- > Elaborar productos de hojaldre dulces y salados a partir de masas de hojaldre, controlando técnicas de cocción, aplicando técnicas de decoración y acabado de las piezas.
- > Decorar y componer productos finales para venta, exposición y concursos, fomentando el consumo de la demanda actual y futura.
- > Analizar y catar productos semiterminados y terminados de panadería y bollería artesanal, relacionándolos con los parámetros de análisis y control reviamente establecidos.
- > Maridar y recomendar a los clientes productos de panadería y bollería artesanal, asociándolos con productos y elaboraciones culinarias que les pudieran acompañar y complementar.
- > Garantizar la normativa de etiquetado de las elaboraciones, evitando alergias, intolerancias e intoxicaciones alimentarias en el consumo y degustación de los productos.
- > Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA



**Tu futuro profesional
y personal**

INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES

 CASTELLANO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Realizar operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos, periféricos y redes de comunicación de datos, así como de equipos eléctricos y electrónicos, operando con la calidad indicada y actuando en condiciones de seguridad y de protección ambiental con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos.
- > Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos.



REQUISITOS DE INGRESO

Tener entre 16 y 17 años, cumplidos antes del 31 de diciembre del curso de inicio. No haber obtenido el título de Graduado en Educación Secundaria. Alumnos y alumnas de 15 años que han cursado 2º de la ESO y no promocionan a 3º.

Completa tu formación con

DIRECTAMENTE A CICLOS DE GRADO MEDIO:

- Sistemas Microinformáticos y Redes.



Doble titulación:

DOS TITULACIONES EN DOS AÑOS

- > Título de la ESO.
- > Título de profesional básico en informática y comunicaciones.



PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS:

- > Equipos eléctricos y electrónicos.
- > Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos.
- > Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos.
- > Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación.
- > Instalación y configuración de sistemas operativos en sistemas microinformáticos.
- > Formación y orientación laboral.
- > Formación en Centros de Trabajo (prácticas en empresas).

MÓDULOS DE CARÁCTER GENERAL:

- > Ciencias aplicadas I y II.
- > Comunicación y sociedad I y II.

ORIENTACIÓN Y TUTORÍA

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Ayudante/a de montaje de antenas receptoras/ televisión satélites.
- > Ayudante/a de instalación y reparación de equipos telefónicos y telegráficos.
- > Ayudante/a de instalación de equipos y sistemas de comunicación.
- > Ayudante/a de instalación o reparación de instalaciones telefónicas.
- > Ayudante/a de montaje de sistemas microinformáticos.
- > Ayudante/a de mantenimiento de sistemas informáticos.
- > Ayudante/a de instalación de sistemas informáticos.
- > Ayudante/a de instalador o instaladora de sistemas para transmisión de datos.
- > Operador u operadora de ensamblado de equipos eléctricos y electrónicos.
- > Auxiliar de mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos.
- > Probador/ajustador o probadora/ajustadora de placas y equipos eléctricos y electrónicos.
- > Montador o montadora de componentes en placas de circuito impreso.

SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

 CASTELLANO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Realizar tareas administrativas y de gestión básicas, con autonomía, responsabilidad e iniciativa personal, operando con la calidad indicada, observando las normas medioambientales de aplicación vigente y de seguridad e higiene en el trabajo y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y, en su caso, en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Operaciones auxiliares de servicios administrativos y generales.
- > Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos.
- > Actividades auxiliares de comercio.



REQUISITOS DE INGRESO

Tener entre 16 y 17 años, cumplidos antes del 31 de diciembre del curso de inicio. No haber obtenido el título de Graduado en Educación Secundaria. Alumnos y alumnas de 15 años que han cursado 2º de la ESO y no promocionan a 3º.



PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS:

- > Tratamiento informático de datos.
- > Aplicaciones básicas de ofimática.
- > Técnicas administrativas básicas.
- > Archivo y comunicación. Atención al cliente.
- > Preparación de pedidos y venta de productos.
- > Técnicas administrativas del proceso comercial.
- > Operaciones básicas de tesorería.
- > Formación y orientación laboral.
- > Formación en Centros de Trabajo (prácticas en empresas).

MÓDULOS DE CARÁCTER GENERAL:

- > Ciencias aplicadas I y II.
- > Comunicación y sociedad I y II.

ORIENTACIÓN Y TUTORÍA

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Auxiliar de oficina.
- > Auxiliar de servicios generales.
- > Auxiliar de archivo.
- > Ordenanza.
- > Auxiliar de información.
- > Telefonista en servicios centrales de información.
- > Clasificación o reparto de correspondencia.
- > Grabación-verificación de datos.
- > Auxiliar de digitalización.
- > Operador u operadora documental.
- > Auxiliar de venta.
- > Auxiliar de dependiente de comercio.
- > Operador u operadora de cobro o cajero o cajera.

Completa tu formación con

DIRECTAMENTE A CICLOS DE GRADO MEDIO:

- Gestión Administrativa.



Doble titulación:

DOS TITULACIONES EN DOS AÑOS

- > Título de la ESO.
- > Título de profesional básico en servicios administrativos.

COCINA Y RESTAURACIÓN

 CASTELLANO



TITULACIÓN OFICIAL

- > 2.000 HORAS.
- > 2 CURSOS ACADÉMICOS COMPLETOS.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering; asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- > Operaciones básicas de cocina.
- > Operaciones básicas de restaurante y bar.
- > Operaciones básicas de catering.
- > Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria.
- > Actividades auxiliares de comercio.



REQUISITOS DE INGRESO

Tener entre 16 y 17 años, cumplidos antes del 31 de diciembre del curso de inicio. No haber obtenido el título de Graduado en Educación Secundaria. Alumnos y alumnas de 15 años que han cursado 2º de la ESO y no promocionan a 3º.



PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS:

- > Técnicas elementales de pre-elaboración.
- > Procesos básicos de producción culinaria.
- > Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- > Técnicas elementales de servicio.
- > Procesos básicos de elaboración de alimentos y bebidas.
- > Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- > Atención al cliente.
- > Formación y orientación laboral.
- > Formación en Centros de Trabajo (prácticas en empresas).

MÓDULOS DE CARÁCTER GENERAL:

- > Ciencias aplicadas I y II.
- > Comunicación y sociedad I y II.

ORIENTACIÓN Y TUTORÍA

PODRÍAS TRABAJAR COMO:

- > Ayudante/a o auxiliar de cocina.
- > Ayudante/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- > Auxiliar o ayudante/a de camarero o camarera en sala.
- > Auxiliar o ayudante/a de camarero o camarera en bar-cafetería.
- > Auxiliar o ayudante/a de barman.
- > Auxiliar o ayudante/a de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- > Ayudante/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Completa tu formación con

DIRECTAMENTE A CICLOS DE GRADO MEDIO:

- Cocina y Gastronomía.
- Panadería, Repostería y Confeitería.



Doble titulación:

DOS TITULACIONES EN DOS AÑOS

- > Título de la ESO.
- > Título de profesional básico en cocina y restauración.