

## ¿Qué necesito para acceder?

### ACCESO DIRECTO:

- Graduados en Educación Secundaria Obligatoria.
- Tener título de FP1, título de Técnico.
- Otras titulaciones equivalentes a efectos académicos.

### A TRAVÉS DE PRUEBA DE ACCESO:

- Tener diecisiete años de edad o cumplirlos durante el año en curso sin tener ninguno de los requisitos anteriores.



## ¿Puedo continuar estudiando después?

La formación profesional también te permite seguir estudiando:

- Otro ciclo de FP de Grado Medio con la posibilidad de convalidar módulos.
- Enseñanzas universitarias con la posibilidad de establecer convalidaciones.

## Horas totales:

2.000 horas distribuidas en dos cursos, incluidas las prácticas

## CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO "COCINA Y GASTRONOMÍA"



Hacer la **preinscripción** a finales de Mayo o principio de Junio, infórmate.

### **IES MEDITERRÀNIA**

C/ Presidente Adolfo Suárez, 1  
03530 BENIDORM  
Teléfono 96 585 82 57  
[www.iesmediterrania.com](http://www.iesmediterrania.com)



## ¿Qué voy a aprender?

### Primer curso:

Preelaboración y conservación de alimentos: 256 h

Técnicas culinarias: 256 h

Procesos básicos de pastelería y repostería: 224 h

Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos: 64 h

Formación y orientación laboral 96 h

Inglés técnico: 64 h

### Segundo curso:

Ofertas gastronómicas: 88 h

Productos culinarios: 264 h

Postres en restauración: 198 h

Empresa e iniciativa emprendedora: 66 h

Inglés técnico: 44 h

Formación en Centros de Trabajo: 380 h



## ¿Qué puestos de trabajo puedo desempeñar?

- Cocinero
- Jefe de partida
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.