

INFORMACIÓN EN LA PRE-MATRÍCULA

TÉCNICO Grado Medio EN COCINA Y GASTRONOMÍA

- **Requisitos de acceso:**

- Graduados en Educación Secundaria Obligatoria.
- Titulados de Formación Profesional de primer grado (Técnico Auxiliar).
- Titulados de Formación Profesional de grado medio (Técnico).
- Tener 2.º de BUP aprobado.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Plásticas y Oficios Artísticos, el tercer curso del Plan de 1963 o segundo de comunes experimental.
- Otras titulaciones equivalentes a efectos académicos.

- **Duración del ciclo:**

Primer curso:

- Pre-elaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés.

Segundo curso

- Ofertas gastronómicas.
- Productos culinarios.
- Postres en restauración.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés.
- Formación en Centros de Trabajo: 380 horas.

- **Puestos de trabajo que podrá desempeñar:**

Cocinero. Jefe de partida. Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. Director de alimentos y bebidas. Director de cocina. Jefe de producción en cocina. Jefe de cocina. Jefe de operaciones de catering. Encargado de economato y bodega.

- **Metodología:**

La metodología que utilizamos es **eminentemente práctica**. Los alumnos entran en cocina desde el primer día y elaboran desde las recetas más tradicionales hasta sus propias recetas siguiendo las instrucciones y supervisión del profesor.

En la pastelería se actúa de la misma manera y son los alumnos los grandes protagonistas de la elaboración repostería y pastelería.

Además cuentan con continuas demostraciones culinarias en el aula demo acondicionada a tal efecto junto al taller teórico, lo que les permite observar directamente cómo trabajan sus maestros.

Y por supuesto, colaboran en la elaboración del buffet diario que se sirve en el restaurante y que se re-diseña cada dos semanas aproximadamente. De igual modo colaboran también en el diseño de eventos culinarios que tienen lugar en los salones del Hotel Olympia.

- **Continuación de estudios:**

En ECOTUR se trabaja desde el primer día con el alumnado según su perfil vocacional y su edad.

- Los alumnos de menor edad tienen un plan de carrera de gran recorrido que pasa por cursar un Grado Medio y acceder a un Grado Superior, tras superar una prueba de acceso. La escuela cuenta con formadores específicos que ayudarán a la superación de estas pruebas de acceso a los ciclos de Grado Superior. Y una vez superado un Grado Superior, el siguiente paso es la Universidad.
- Para los alumnos que no deseen cursar otro ciclo formativo de grado superior, se abre la posibilidad de cursar un curso de especialización post-gradado ó Máster. Impartido por chefs de reconocido prestigio, son cursos destinados a completar estudios y detallar aptitudes. Siguiendo una estructura modular, contamos con 4 especialidades en cursos post-gradados: Técnicas culinarias de vanguardia, Elaboración de repostería artesana, Enología y Sumillería y nueva cocina española.

- **Prácticas formativas:**

Uno de los factores determinantes a la hora de decidir estudiar con nosotros consiste en la posibilidad de formarse junto a profesores de reconocido prestigio. Estas enseñanzas se plasmarán en prácticas formativas que los alumnos realizarán en restaurantes y hoteles del más alto nivel, junto a chefs tan exitosos como Alejandro del Toro, Ricard Camarena o Quique Dacosta y hoteles de categoría 4 y 5 estrellas superior.

- **Estancias en Europa:**

El objetivo fundamental es que los alumnos adquieran una experiencia laboral, profesional y educativa a nivel internacional que les permita tener una visión más amplia de las empresas y sus clientes en un mundo empresarial totalmente globalizado. Las prácticas en las empresas les permitirán añadir a su curriculum vitae una ventaja competitiva a la hora de su acceso al mundo laboral y profesional en nuestro país.

Estas prácticas formativas en el extranjero, no son remuneradas, sin embargo sí que son cubiertos los gastos de estancia y manutención de los estudiantes. Además los estudiantes de GS pueden acogerse a programas Leonardo da Vinci, con becas de estudio para formarse 3 meses en países del ámbito europeo.

- **Condiciones económicas:**

- La mensualidad se establece en 325,00 € mensuales, durante 12 mensualidades por curso escolar. Caso de efectuar en un único pago la totalidad del curso escolar, el alumno obtendrá un descuento del 5%.
- La matrícula se establece en 290,00 € en un único pago y da derecho a un completo juego de cuchillos y útiles para desarrollar todos los contenidos del curso, así como a una equipación completa para entrar en área de cocina.

- **Uniforme escolar y libros de texto:**

- ECOTUR, proporcionará la ropa de trabajo en cocina, y que consta de chaquetilla, pantalón, delantal, gorro, pico, y zuecos especiales, así como los cuchillos especiales para las elaboraciones gastronómicas. Para las clases teóricas el alumnado también recibirá la ropa específica proporcionada por el propio centro.
- El alumno deberá proveerse de los libros de texto al inicio del curso escolar.