



CEAC Pruebas Libres;

Grado Medio en Cocina y Gastronomía

Ciclo de grado medio · A Distancia

Precio a consultar

Descripción

Tipología	Ciclo medio de FP
Metodología	A distancia
Duración	24 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Campus online	Sí
Envío de materiales de aprendizaje	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí

FORMACIÓN PROFESIONAL

Emagister.com añade a su variado catálogo formativo el nuevo Cocinero Profesional, una formación diseñada por el centro formativo CEAC. Un curso de modalidad de estudio a distancia (CEAC enviará a tu hogar el material didáctico), y que podrás llevar con total autonomía y flexibilidad horaria. Con esta formación te capacitarás para trabajar en el sector de la restauración.

El ciclo medio CEAC de Cocina y Gastronomía te proporciona los conocimientos y las técnicas necesarias para ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la

producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Instalaciones y fechas

A distancia

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

A tener en cuenta

¿Cuáles son los objetivos de este curso?

- Ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.
- Recibir, almacenar y distribuir materias primas.

¿A quién va dirigido?

Personas cuya pasión sean la cocina y quieran convertirla en una profesión, adquiriendo una visión completa de la cocina y su implicación en todos los ámbitos: restauración, hoteles, catering, cruceros, centros, etc.

Titulación

Certificado de asistencia otorgado por Centro de Estudios Ceac
FP de Técnico Cocina y Gastronomía

¿Qué distingue a este curso de los demás?

- Incluye vídeos procedimentales como los distintos métodos de cocción o el fileteado, así como elaboraciones básicas y modernas
- Simulador de cocina.
- Videotutoriales y videoconferencias con expertos.

- Simulacros de exámenes.
- Enciclopedia de alimentos.
- Bolsa de trabajo RANDSTAD, empresa líder en reclutamiento y recursos humanos.

¿Qué pasará tras pedir información?

Uno de nuestros asesores académicos se pondrá en contacto contigo para ampliar la información del curso y cómo matricularte.

Preguntas & Respuestas

Opiniones

Materias

- ✓ Producción
- ✓ Cocinero
- ✓ Repostería
- ✓ Chef
- ✓ Pastelería
- ✓ Conservacion
- ✓ Técnicas de repostería
- ✓ Preparación de canapés
- ✓ Preparación de aperitivos
- ✓ Atención al cliente
- ✓ Servicio al cliente
- ✓ Cocina territorial
- ✓ Equipamiento culinario

Temario

TEMARIO

- Módulo 1. Preelaboración y conservación de alimentos.
- Módulo 2. Técnicas culinarias.
- Módulo 3. Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Módulo 4. Seguridad e higiene en la manipulación de los alimentos.
- Módulo 5. Postres en restauración.
- Módulo 6. Productos culinarios.
- Módulo 7. Ofertas Gastronómicas.
- Módulo 8. Formación y orientación laboral (FOL).
- Módulo 9. Empresa e iniciativa emprendedora (EIE).

SALIDAS PROFESIONALES:

- Chef
- Cocinero
- Jefe de partida: responsable de gestionar y supervisar parte del equipo de cocina compuesto por cocineros y ayudantes de cocina.
- Técnico de economato: Encargado de la preelaboración y conservación de alimentos.