



MEDIO

TÉCNICO EN COCINA  
Y GASTRONOMÍA

- **CÓMO SE ACCEDE:**
  - Acceso directo con el título de ESO o equivalente.
  - Superando una prueba de acceso a CFGM.
  
- **QUÉ SE ESTUDIA:**
  - Ofertas gastronómicas.
  - Preelaboración y conservación de alimentos.
  - Técnicas culinarias.
  - Procesos básicos de pastelería y repostería.
  - Productos culinarios.
  - Postres en restauración.
  - Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
  - Formación y orientación laboral.
  - Empresa e iniciativa emprendedora.
  - Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos.
  - Formación en centros de trabajo.
  
- **DÓNDE SE TRABAJA:**
  - Cocinero/a en restaurantes.
  - Jefe/a de partida catering, pizzerías.
  - Empleado/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
  - Repostero en restaurantes, hoteles y catering
  
- **QUÉ PUEDO ESTUDIAR DESPUÉS:**
  - Otro ciclo de Formación Medio con la posibilidad convalidaciones de módulos normativa vigente.
  - Otro ciclo de Formación Superior con la posibilidad convalidaciones de módulos normativa vigente.
  - El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.