

¿Cómo? se accede

- Acceso directo con el título de ESO o equivalente.
- Superando una prueba de acceso a CFGM.

¿Qué? se estudia

- Ofertas gastronómicas.
- Praelaboración 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.
- Inglés Técnico.
- Formación y Orientación Laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en Centros de Trabajo.

¿Dónde? se trabaja

- Cocinero/a en restaurantes, hoteles.
- Jefe/a de partida catering, hospitales, cafeterías, pizzerías.
- Empleado/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Repostero en restaurantes, hoteles y catering.
- Con experiencia laboral jefe de cocina.
- Figura idónea para el autoempleo



¿Qué? puedo estudiar después

- La preparación para realizar la prueba de acceso a ciclos de grado superior.
- Otro ciclo de Formación Profesional de Grado Medio con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos de acuerdo a la normativa vigente.
- El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.

ARRIAGA
Pozoa s/n
01013 Vitoria-Gasteiz
Tel 945.010.110
Fax 945.010.119

JESÚS OBRERO
Francia 32
01002 Vitoria-Gasteiz
Tel 945.000.333
Fax 945.000.334

MENDIZORROTZA
Pza G^a Salazar
(Frontones)
01007 Vitoria-Gasteiz
Tel 945.010.140
Fax 945.010.149

MOLINUEVO
San Ignacio 6
01001 Vitoria-Gasteiz
Tel 945.010.120
Fax

NIEVES CANO
Nieves Cano 10
01006 Vitoria-Gasteiz
Tel 945.010.130
Fax 945.010.139



Nola ? heldu

- Sarrera zuzena DBHko tituluarekin edo baliokideren batekin.
- EMHZ sarrera proba gaituz.

Zer ? Ikasten da

- Eskaintza gastronomikoak.
- Elikagaien aurreziako elaborazioa eta kontserbazioa.
- Sukaldaritzako teknikak.
- Pastelgintzako eta gozogintzako oinarriko prozesuak.
- Sukaldaritzako produktuak.
- Jatetxe arloko postreak.
- Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena.
- Ingeles teknika.
- Laneko prestakuntza eta orientabidea.
- Enpresa eta ekimen sortzailea.
- Lantokiko prestakuntza.

Non ? egiten da lan

- Sukaldaria jatetxeetan, hoteletan.
- Catering, ospitale, kafetegi, pizzeria partidaburua.
- Elikagaiak eta edariak produzitzeko eta zerbitzatzeko unitateetako ekonomatuko langilea.
- Jatetxe, hotel eta catering gozogilea.
- Lan esperientziarekin sukaldari burua.
- Autoenolegurako irudi egokia.



Zer ? Ikasi dezaket ondoren

- Goi mailako ziklo sarbidea prestatzeko proba.
- Erdi Mailako beste Heziketa Ziklo bat egungo araudiaren arabera moduloak baliatzeko aukerarekin.
- Edozein Batxilergo mota.

ARRIAGA
Pozoa s/n
01013 Vitoria-Gasteiz
Tel 945.010.110
Fax 945.010.119

JESÚS OBRERO
Francia 32
01002 Vitoria-Gasteiz
Tel 945.000.333
Fax 945.000.334

MENDIZORROTZA
Pza G^a Salazar
(Frontones)
01007 Vitoria-Gasteiz
Tel 945.010.140
Fax 945.010.149

MOLINUEVO
San Ignacio 6
01001 Vitoria-Gasteiz
Tel 945.010.120
Fax

NIEVES CANO
Nieves Cano 10
01006 Vitoria-Gasteiz
Tel 945.010.130
Fax 945.010.139



Egibide

www.egibide.org
Info@egibide.org

Ciclo Formativo
Grado Medio

COCINA Y GASTRONOMÍA

FAMILIA PROFESIONAL
HOSTELERÍA Y TURISMO

