

¿Cómo? se accede

- Acceso directo con el título de bachillerato o equivalente.
- Superando una prueba de acceso a CFGS.

¿Qué? se estudia

- Control del aprovisionamiento de materias primas
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- Gastronomía y nutrición.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Inglés técnico.
- Proyecto de dirección de cocina.
- Formación y Orientación Laboral.
- Empresa e Iniciativa Emprendedora.
- Formación en Centros de Trabajo.

¿Dónde? se trabaja

- Director/a de alimentos y bebidas.
- Director/a de cocina.
- Jefe/a de producción en cocina.
- Jefe/a de cocina.
- Segundo/a jefe/a de cocina.
- Jefe/a de operaciones de catering.
- Jefe/a de partida.
- Cocinero/a.
- Encargado/a de economato y bodega.
- Figura idónea para el autoempleo.



¿Qué? puedo estudiar después

- Otros CFGS con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos de acuerdo a la normativa vigente.
- Enseñanzas Universitarias con la posibilidad de establecer convalidaciones.

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 945.010.129

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



Nola ? heldu

- Sarrera zuzena Batxilergoko tituluarekin edo baliokideren batekin.
- GMHZ sarrera proba gaindituz.

Zer ? Ikasten da

- Lehengaien hornikuntzaren kontrola.
- Sukaldeko aurreelaborazio- eta kontserbazio-prozesuak.
- Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak.
- Sukaldaritzaren elaborazioko prozesuak.
- Sukaldeko produkzioaren kudeaketa.
- Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higienearen kudeaketa.
- Gastronomia eta nutrizioa.
- Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa.
- Jatetxe-arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza
- Ingelesa teknikoa.
- Sukalde-zuzendaritzako proiektua.
- Laneko prestakuntza eta orientabidea.
- Enpresa eta ekimen sortzailea.
- Lantokiko prestakuntza.

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 945.010.129

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

Non ? egiten da lan

- Elikagaien eta edarien zuzendaria.
- Sukaldeko zuzendaria.
- Sukaldeko produkzio-burua.
- Sukalde-burua.
- Sukaldeko bigarren burua.
- Catering-eragiketako burua.
- Partida-burua.
- Sukaldaria.
- Ekonomatuko eta upeltegiko arduraduna.
- Autoenplegurako irudi egokia.



Zer ? Ikasi dezaket ondoren

- Antzeko unibertsitate-ikasketerako sarrera zuzen, eta zenbait ikasgai balioztatzeko aukerarekin.
- Beste Goi Mailako Heziketa osagarri batzuk.

