

# COMO ACCEDER

## ACCESO GENERAL

Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso ni durante el año natural en curso.

Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria.

Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica.

## ACCESO SEGUNDA OPORTUNIDAD

Tener entre 17 y 29 años (o menos de 30 años si tienen reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por ciento) y no haber completado los estudios obligatorios.

Se exige tener al menos 18 años de edad en el año natural en el que solicita plaza, acreditar que no poseen ningún título de Formación Profesional o cualquier otro título que acredite la finalización de estudios secundarios completos y encontrarse actualmente desescolarizado/a y sin empleo. Estar inscrito o inscrita en el registro del Sistema de Garantía Juvenil.

Tener la nacionalidad española o de algún Estado miembro de la Unión Europea o de los estados parte del Acuerdo Económico Europeo o Suiza que se encuentren en España en ejercicio de la libre circulación y residencia.

Estar empadronado o empadronada en cualquier localidad del territorio nacional.

Presentar una declaración expresa de tener interés en participar en el Sistema de Garantía Juvenil adquiriendo un compromiso de participación activa.

## PRUEBA DE ACCESO

---

---

---

---

## PREINSCRIPCIÓN MATRÍCULA ORDINARIA

---

---

---

---

## PREINSCRIPCIÓN MATRÍCULA EXTRAORDINARIA

---

---

---

---

La formalización de la matrícula se hará de acuerdo con las instrucciones facilitadas en la secretaría del centro.



# MEDIOS DISPONIBLES

Aulas equipadas con ordenadores conectados en red y a internet con tecnología de Fibra Óptica y sistemas informáticos actualizados.

Taller de cocina y Restaurante totalmente equipado

Biblioteca específica.

Aulas polivalentes.

Wifi en todos los pabellones.

# CONTACTA CON NUESTRO CENTRO

## CIPFP VALLE DE ELDA

Carretera de Sax, 37. 03600 Elda. Alicante

Tel. 966957330 / Fax: 966957331

[www.cipfpvalledeelda.com](http://www.cipfpvalledeelda.com)

03014812@gva.es



# COCINA Y RESTAURACIÓN

# FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA



## SERÁS CAPAZ DE

Realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina.

Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

Realizar las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering.

Asistir en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos.

Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

Observar las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal

Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

Comunicarse de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

## PRIMER CURSO

Atención al cliente.

Técnicas elementales de preelaboración.

Procesos básicos de producción culinaria.

Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Ciencias aplicadas I.

Comunicación y sociedad I.

Tutoría.

Formación y Orientación Laboral I.

## SEGUNDO CURSO

Técnicas elementales de servicio.

Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.

Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

Ciencias aplicadas II.

Comunicación y sociedad II.

Tutoría.

Formación y Orientación Laboral II.

## TRABAJARÁS COMO

Ayudante o auxiliar de cocina.

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Auxiliar o ayudante de camarero en sala.

Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.

Auxiliar o ayudante de barman.

Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).

Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Además de 240 horas de formación en empresas en España y en Europa mediante el programa Erasmus+