

**Familia Profesional: Hostelería y Turismo**Grado Medio  
HOTM01**Técnico en Cocina y Gastronomía****Este profesional será capaz de:**

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. Su entorno profesional se ubica tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros. Los puestos de trabajo que puede desempeñar son, entre otros, los de cocinero, jefe de partida, empleado de economato de unidades de producción y de servicio de alimentos y bebidas.

**Plan de estudios:**

Familia profesional: <b>HOSTELERÍA Y TURISMO</b>					
Ciclo Formativo: <b>COCINA Y GASTRONOMÍA</b>					
Grado: Medio		Duración: <b>2.000</b> horas		Código: <b>HOTM01</b>	
Módulos profesionales			Centro Educativo		Centro de Trabajo
Clave	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º 1º-2º-3º trimestres (horas semanales)	Curso 2º	
				1º y 2º trimestres (horas semanales)	3º trimestre (horas)
01	Empresa e iniciativa emprendedora	65	2		
02	Preelaboración y conservación de alimentos	300	9		
03	Procesos básicos de pastelería y repostería	270	8		
04	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2		
05	Técnicas culinarias	300	9		
06	Formación y orientación laboral	90		4	
07	Ofertas gastronómicas	80		4	
08	Postres en restauración	185		9	
09	Productos culinarios	195		9	
10	Lengua extranjera	80		4	
11	Formación en centros de trabajo	370			370
<b>Horas totales</b>		<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>370</b>

**Duración:**

2.000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

**Acceso directo:**

- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
  - Título de Graduado en Educación Secundaria
  - Bachillerato General (BG) de la Reforma Experimental.
  - 2º de BUP completo.
  - Título de Técnico.
  - Título de Técnico Auxiliar.
  - Enseñanzas Artísticas (3º Plan 1963 ó 2º de comunes experimentales).
  - Otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.
- 

**Acceso mediante prueba:**

- Quienes no reúnan requisitos académicos de acceso directo y tengan 17 años o los cumplan en el año natural de celebración de la prueba.
  - Quienes tengan superada la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años quedarán exentos de la realización de la prueba.
- 

**Acceso con este Título a otros estudios superiores:**

- Cualquiera de las modalidades de Bachillerato.

**Referencia legislativa**

Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre (B.O.E. 23/11/2007)  
Currículo: Decreto 96/2008, de 17 de julio (B.O.C.M. 30/07/2008)

**Otros títulos de esta familia profesional****Grado Medio:**

- Técnico en Servicios de Restauración

**Grado Superior:**

- Técnico Superior en Agencias de Viajes
- Técnico Superior en Alojamiento
- Técnico Superior en Información y Comercialización Turísticas
- Técnico Superior en Restauración