

INFORMACIÓN EN LA PRE-MATRÍCULA

TÉCNICO Grado Medio EN COCINA Y GASTRONOMÍA

• Requisitos de acceso:

- Graduados en Educación Secundaria Obligatoria.
- Titulados de Formación Profesional de primer grado (Técnico Auxiliar).
- Titulados de Formación Profesional de grado medio (Técnico).
- FP Básica.
- Prueba de acceso a Grado Medio superada.
- Tener 2.º de BUP aprobado.
- Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- Haber superado, de las enseñanzas de Artes Plásticas y Oficios Artísticos, el tercer curso del Plan de 1963 o segundo de comunes experimental.
- Otras titulaciones equivalentes a efectos académicos.

• Duración del ciclo:

Primer curso:

- Pre-elaboración y conservación de alimentos. 256 h.
- Técnicas culinarias. 256 h.
- Procesos básicos de pastelería y repostería. 224 h.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 64 h.
- Formación y orientación laboral. 96 h.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés. 64 h.
- Eco-Lab: Horario libre de investigación culinaria tutorizada.

Segundo curso

- Ofertas gastronómicas. 88 h.
- Productos culinarios. 264 h.
- Postres en restauración. 198 h.
- Empresa e iniciativa emprendedora. 66 h.
- Horario reservado para el módulo impartido en inglés. 44 h.
- Eco-Lab: Horario libre de investigación culinaria tutorizada.
- Formación en Centros de Trabajo: 380 horas.

• Puestos de trabajo que podrá desempeñar:

Cocinero. Jefe de partida. Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. Director de alimentos y bebidas. Director de cocina. Jefe de producción en cocina. Jefe de cocina. Jefe de operaciones de catering. Encargado de economato y bodega.

• Metodología:

La metodología que utilizamos es **eminentemente práctica**. Los alumnos entran en cocina desde el primer día y elaboran desde las recetas más tradicionales hasta sus propias recetas siguiendo las instrucciones y supervisión del profesor.

En la pastelería se actúa de la misma manera y son los alumnos los grandes protagonistas de la elaboración repostería y pastelería.

Además cuentan con continuas demostraciones culinarias en el aula demo acondicionada a tal efecto junto al taller teórico, lo que les permite observar directamente cómo trabajan sus maestros.

El **Eco-Lab** o laboratorio gastronómico, es un espacio de investigación e intercambio de conocimiento, donde los alumnos pueden desarrollar sus propias ideas y presentaciones culinarias, bajo la supervisión de sus tutores.

Y por supuesto, colaboran en la elaboración del buffet diario que se sirve en el restaurante y que se diseña cada dos semanas aproximadamente. De igual modo colaboran también en el diseño de eventos culinarios que tienen lugar en los salones del Hotel Olympia.

• Continuación de estudios:

En ECOTUR se trabaja desde el primer día con el alumnado según su perfil vocacional y su edad.

- Los alumnos de menor edad tienen un plan de carrera de gran recorrido que pasa por cursar un Grado Medio y acceder de manera directa a un Grado Superior si así lo desean. Y una vez superado un Grado Superior, el siguiente paso es la Universidad.
- Para los alumnos que no deseen cursar otro ciclo formativo de grado superior, se abre la posibilidad de cursar un curso de especialización post-grado o Máster. Impartido por chefs de reconocido prestigio, son cursos destinados a completar estudios y detallar aptitudes. Siguiendo una estructura modular, contamos con 4 especialidades en cursos post-gradados: Técnicas culinarias de vanguardia, Elaboración de repostería artesana, Enología y Sumillería y nueva cocina española.

- **Prácticas formativas:**

Uno de los factores determinantes a la hora de decidir estudiar con nosotros consiste en la posibilidad de formarse junto a profesores de reconocido prestigio. Estas enseñanzas se plasmarán en prácticas formativas que los alumnos realizarán en restaurantes y hoteles del más alto nivel, junto a chefs tan exitosos como Alejandro del Toro, Ricard Camarena o Quique Dacosta y hoteles de categoría 4 y 5 estrellas superior. Y todo esto desde el mes de marzo del primer curso en una **apuesta clara y decidida por la FP DUAL**.

- **Estancias en Europa:**

El objetivo fundamental es que los alumnos adquieran una experiencia laboral, profesional y educativa a nivel internacional que les permita tener una visión más amplia de las empresas y sus clientes en un mundo empresarial totalmente globalizado. Las prácticas en las empresas les permitirán añadir a su currículum vitae una ventaja competitiva a la hora de su acceso al mundo laboral y profesional en nuestro país.

Estas prácticas formativas en el extranjero, no son remuneradas, sin embargo sí que son cubiertos los gastos de estancia y manutención de los estudiantes. Además los estudiantes de GS pueden acogerse a programas Leonardo da Vinci, con becas de estudio para formarse 3 meses en países del ámbito europeo.

- **Condiciones económicas:**

- **Cuota de inscripción y matrícula de 300,00 €**, que se abonarán en el momento de reservar la plaza, junto a la ficha de solicitud de inscripción. Se reservará la plaza por un tiempo tasado hasta la entrega de la documentación requerida por el centro en la ficha de inscripción. No reembolsable.
- **La mensualidad se establece en 215,00 €** mensuales, durante 24 mensualidades. Caso de efectuar en un único pago la totalidad del curso escolar, el alumno obtendrá un descuento del 5%.

- **Uniforme escolar, maletín cuchillos y material didáctico:**

- Ambos están incluidos en el precio de la matrícula, es por eso que ECOTUR, proporcionará el **material didáctico y la uniformidad completa** en cocina, que consta de chaquetilla, pantalón, delantal, gorro y zuecos especiales, así como el **maletín de cuchillos** transportador para las elaboraciones gastronómicas, el cual incluye una funda especial, un cebollero, puntilla, pelador, deshuesador, sacabolos, tijeras, chaira y lengua pastelera térmica.