

Más información:  
[www.fp.larioja.org](http://www.fp.larioja.org)

# Formación profesional

*Prepárate  
para el empleo*



## Hostelería y turismo

**CIPFP Camino de Santiago**  
Santo Domingo de la Calzada

▼ **Técnico en Cocina  
y Gastronomía**



Duración del estudio:  
**2.000 horas**

### ¿Qué voy a aprender y hacer?

- Ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.
- Determinar las necesidades para la producción en cocina.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

### Al finalizar mis estudios, ¿en qué puedo trabajar?

- ▼ Cocinero.
- ▼ Jefe de partida.
- ▼ Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

### ¿Cuáles son las salidas profesionales?

En empresas del sector de hostelería y en establecimientos del subsector de restauración en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos; 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.

### Más información:

<http://todofp.es/que-como-y-donde-estudiar.html>

<http://www.larioja.org/educacion/es/destacados-nivel-2/formacion-profesional>