

COCINA Y GASTRONOMÍA

Grado Medio - Duración: 2 cursos (2000 horas)

MODULO PROFESIONAL	HORAS
1. Ofertas gastronómicas	99
2. Preelaboración y conservación de alimentos	297
3. Inglés técnico	33
4. Técnicas culinarias	330
5. Procesos básicos de pastelería y repostería	165
6. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66
7. Postres en restauración	168
8. Productos culinarios	294
9. Formación y Orientación Laboral	105
10. Empresa e iniciativa emprendedora	63
11. Formación en centros de trabajo	380
Total ciclo	2.000

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Grado Medio - Duración: 2 cursos (2000 horas)

MODULO PROFESIONAL	HORAS
1. Operaciones básicas en bar-cafetería	297
2. Operaciones básicas en restaurante	297
3. El vino y su servicio	66
4. Ofertas gastronómicas	99
5. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66
6. Inglés	165
7. Técnicas de comunicación en restauración	63
8. Servicios en bar-cafetería	147
9. Servicios en restaurante y eventos especiales	252
10. Formación y Orientación Laboral	105
11. Empresa e iniciativa emprendedora	63
12. Formación en centros de trabajo	380
Total ciclo	2.000

DIRECTOR/A DE COCINA

Grado Superior - Duración: 2 cursos (2000 horas)

MODULO PROFESIONAL	HORAS
1. Control del aprovisionamiento de materias primas	99
2. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	198
3. Procesos de elaboración culinaria	264
4. Inglés	165
5. Formación y Orientación Laboral	99
6. Gestión de la calidad y de la Seguridad e higiene	66
7. Gestión administrativa y comercial en restauración	99
8. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	80
9. Gastronomía y nutrición	60
10. Empresa e iniciativa emprendedora	60
11. Gestión de la producción en cocina	200
12. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	200
13. Proyecto de dirección de cocina	50
14. Formación en centros de trabajo	360
Total ciclo	2.000

PANADERÍA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA

Grado Medio - Duración: 2 cursos (2000 horas)

MODULO PROFESIONAL	HORAS
1. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	99
2. Elaboraciones de panadería y bollería	264
3. Procesos básicos de pastelería y repostería	198
4. Elaboraciones de confitería y otras especialidades	264
5. Postres en restauración	147
6. Productos de obrador	252
7. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	66
8. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66
9. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	63
10. Inglés técnico	33
11. Formación y Orientación Laboral	105
12. Empresa e iniciativa emprendedora	63
13. Formación en centros de trabajo	380
Total ciclo	2.000

PERFIL PROFESIONAL DEL CICLO:

Cocinero/a - Jefe/a de cocina
Repostero/a - Autoempleo

PERFIL PROFESIONAL DEL CICLO:

Barman - Camarero/a - Maitre
Jefe/a de sala - Sumiller
Encargado/a de bar, cafetería o restaurante
Autoempleo

PERFIL PROFESIONAL DEL CICLO:

Cocinero/a
Jefe/a de cocina/Director de cocina
Jefe/a de producción de cocina
Jefe/a de operaciones de catering
Director de alimentos y bebidas
Ciclo idóneo para el Autoempleo
Acceso a puestos en la administración

PERFIL PROFESIONAL DEL CICLO:

Pastelero/a - Panadero/a
Jefe/a partida Repostería en Restauración
Autoempleo

La Escuela de Hostelería de Gamarra te ofrece formación gratuita en profesiones bien remuneradas con amplias salidas laborales y posibilidad de realizar prácticas en empresas de Europa.



gamarra
ostalaritza hostelería

Hezkuntza Eskaintza

Euskadi Turismo Saria
Premio Euskadi de Turismo
2008



Best of 2005



945 258025

www.hosteleriagamarr.com