



GSD  
formación  
profesional

F.P.

GRADO  
MEDIO

2000h



Cocina y  
Gastronomía

# Formación Profesional

en

# GSD



**GSD Cooperativa** desarrolla desde hace una década un destacado programa de fomento de la **Formación Profesional**, con el objetivo de una clara orientación hacia el empleo. La importante apuesta se plasma en planes de estudio de numerosos Ciclos Formativos, tanto de Grado Medio como de Grado Superior, que se realizan fundamentalmente en la modalidad de **clases presenciales**. Así mismo, en colaboración con la UNED, se ofrece la posibilidad de estudiar algunos ciclos de **Formación Profesional a distancia**. Igualmente, GSD oferta los estudios de **FP Básica**, en sintonía con esta decisiva apuesta por el empleo.

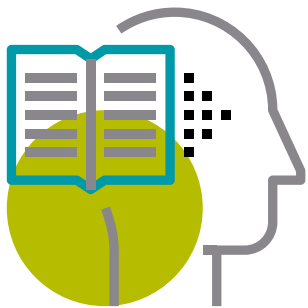
De acuerdo con la legislación vigente, la FP comprende el conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica.

Como una característica esencial de nuestro proyecto educativo, se han potenciado los programas de **FP Dual** en todas las familias de los Ciclos Formativos de Grado Superior. Estos planes combinan los contenidos teóricos que se imparten en nuestros Centros educativos con la formación práctica en empresas. Su adecuación a las necesidades reales del mercado de trabajo mejora de forma notable la empleabilidad de los estudiantes y su cualificación profesional.

La colaboración entre centros laborales y educativos propicia una formación mucho más actual, que responde a las necesidades del mercado de trabajo. Durante la formación práctica, los estudiantes están supervisados por tutores, tanto de la empresa como del centro educativo.



## Plan de Formación



### 1º CURSO

- ▶ Preelaboración y conservación de alimentos.
- ▶ Procesos básicos de pastelería y repostería.
- ▶ Técnicas culinarias.
- ▶ Empresa e iniciativa emprendedora.
- ▶ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

### 2º CURSO

- ▶ Ofertas gastronómicas.
- ▶ Postres en restauración.
- ▶ Productos culinarios.
- ▶ Lengua extranjera.
- ▶ Formación y orientación laboral.
- ▶ Formación en Centros de Trabajo.



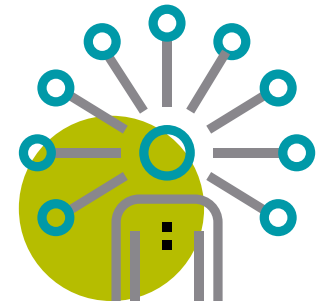
## ¿Por qué en GSD?

- Proyecto Erasmus + Programas de Movilidad Europea.
- Inglés (Auxiliares de conversación nativos).
- Residencia de estudiantes [GSD Buitrago].
- Rutas desde Madrid, Alcalá de Henares y Sierra Norte [GSD Buitrago].
- Bolsa de trabajo.
- Área de Desarrollo Empresarial GSD: Centraliza la gestión y la relación con las empresas colaboradoras en la Formación en Centros de Trabajo.

## ¿Qué voy a aprender?

Serás capaz de:

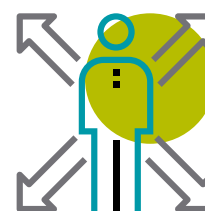
- Ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.
- Realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración 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.



## Requisitos de acceso

Título de Graduado en ESO o de un nivel académico superior | Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica) | Título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente.  
Segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP) | Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años | Prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio.

## Al finalizar mis estudios, ¿qué puedo hacer?



### Trabajar

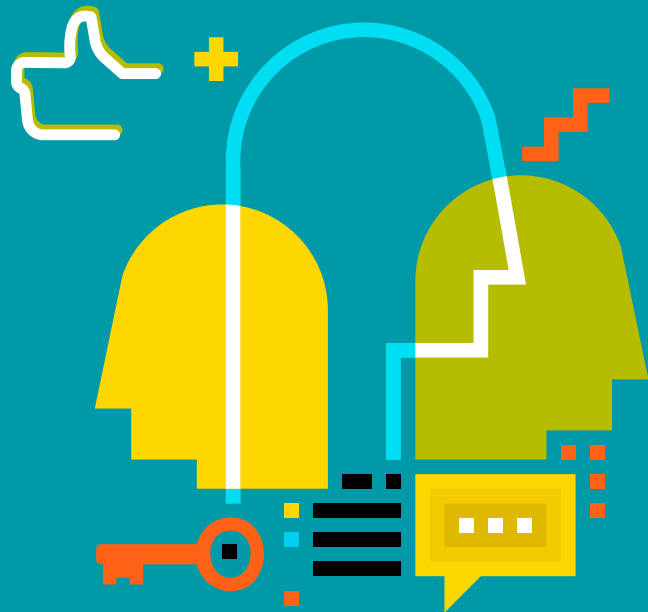
- En empresas del sector de hostelería y en establecimientos del subsector de restauración en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos; en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos; tiendas especializadas en comidas preparadas; empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

### Seguir estudiando

- Cursos de especialización profesional.
- Otro ciclo de Formación Profesional de grado medio con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente.
- A todos los ciclos formativos de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- El Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.



Empieza  
a ser ya...



...lo que siempre  
has querido ser