



F.P.

**GRADO  
MEDIO**

3000h

**CICLO  
NUEVO**

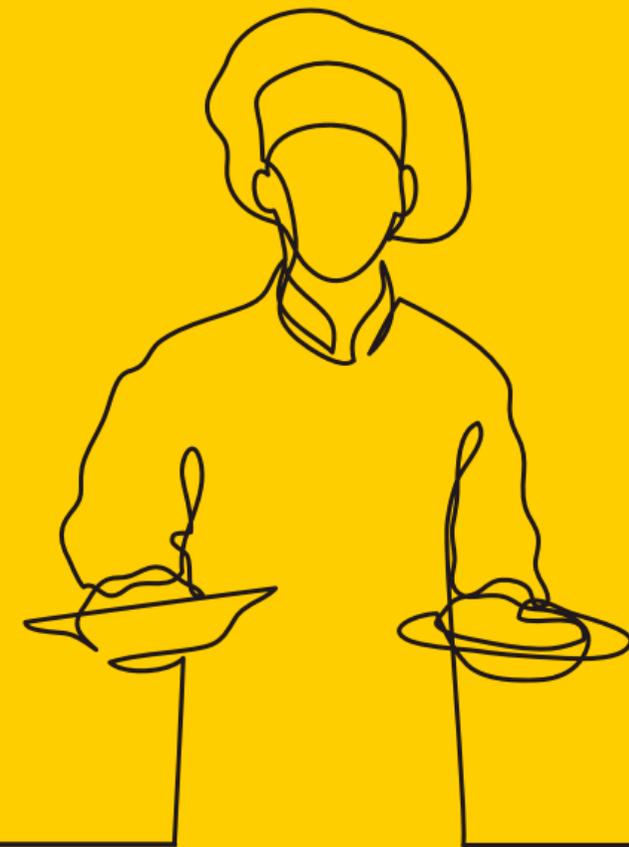


**Cocina y gastronomía  
+ Servicios de  
Restauración**



El proyecto GSD apuesta por una formación conjunta en las especialidades de Cocina y Restauración. Esta doble titulación permite capacitar a los futuros profesionales de una manera completa, integral y polivalente para el sector de la restauración, adquiriendo competencias clave para la inserción laboral, ya que las empresas de hostelería valoran muy positivamente la doble formación en los procesos de selección.

Además, esta formación supone un doble ahorro: **25% en horas lectivas** y **25% del coste económico**, si lo comparamos con el estudio por separado de los dos grados.



# 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.

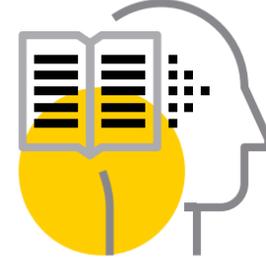
La colaboración entre centros laborales y educativos propicia una formación mucho más actual, que responde a las necesidades del mercado de trabajo. Durante la formación práctica, los estudiantes están supervisados por tutores, tanto de la empresa como del centro educativo.



## Plan de Formación

### 1<sup>er</sup> CURSO

- ▶ Preelaboración y conservación de alimentos.
- ▶ Procesos básicos de pastelería y repostería.
- ▶ Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- ▶ Técnicas culinarias.
- ▶ Empresa e iniciativa emprendedora.
- ▶ Formación y orientación laboral.
- ▶ Servicios en bar-cafetería.
- ▶ El vino y su servicio.
- ▶ Inglés I.



### 2<sup>o</sup> CURSO

- ▶ Ofertas gastronómicas.
- ▶ Productos culinarios.
- ▶ Postres en restauración.

- ▶ Operaciones básicas en bar-cafetería.
- ▶ Operaciones básicas en restaurante.
- ▶ Servicios en restaurante y eventos especiales.
- ▶ Inglés.
- ▶ Francés.
- ▶ Técnicas de comunicación en restauración.

### 3<sup>er</sup> CURSO

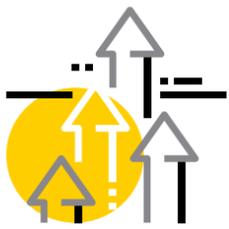
- ▶ Formación en Centros de Trabajo.

## ¿Qué voy a aprender?

- 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.
- 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.

- Llevar a cabo las actividades de nivel básico de prevención de riesgos laborales.
- Poder obtener el carné de manipulador de alimentos.
- Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración. Actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración.
- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

## ¿Por qué en GSD?



- Proyecto Erasmus + Programas de Movilidad Europea.
- Inglés en 2º curso y auxiliares de conversación nativos en diferentes módulos.
- Clases adicionales de apoyo, profundización y tutoría.
- 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.



## 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

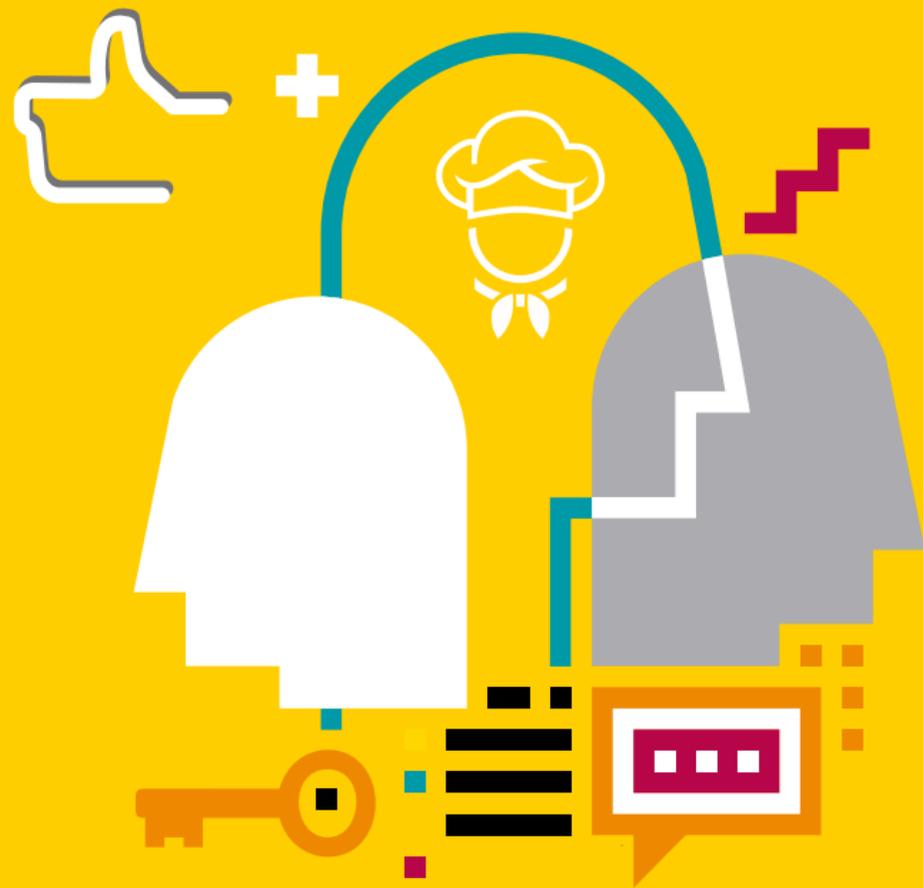
- En empresas tanto públicas como privadas como auxiliar administrativo, ayudante de oficina, administrativo comercial, recepcionista, auxiliar administrativo de cobros y pagos, empleado de atención al cliente, empleado de tesorería y empleado de medios de pago.

### Seguir estudiando

- Cualquier otro ciclo de Formación Profesional (de grado medio o grado superior) con la posibilidad de establecer convalidaciones de módulos profesionales de acuerdo a la normativa vigente y sin necesidad de prueba de acceso.
- Cursos de especialización profesional.
- Bachillerato en cualquiera de sus modalidades.
- Preparación de las Pruebas de Evaluación de Bachillerato (únicamente las asignaturas troncales).



Empieza  
a ser ya...



...lo que siempre  
has querido ser