



ESCUELA SUPERIOR  
DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA  
CAMPUS CÓRDOBA



GRADO MEDIO  
COCINA &  
GATRONOMÍA

## GRADO MEDIO TÉCNICO

# COCINA & GASTRONOMÍA

**Duración:** 2 cursos académicos / 2000 horas

**Modalidad:** FP Dual General y/o intensiva

**Titulación:** Técnico en Cocina y Gastronomía

**Modelo organizativo:**

Combina formación en el centro educativo y empresa

- En modalidad general el alumnado realizará entre 500 y 700 horas por programa en el centro de trabajo
- En modalidad intensiva se eleva la formación en la empresa desde 700 hasta 1000 horas con contrato laboral.

## OBJETIVOS GENERALES

- **Ejecutar operaciones** de preelaboración, elaboración y presentación de productos culinarios y de pastelería.
- **Aplicar técnicas** básicas y modernas de cocina con criterios de calidad, higiene y eficiencia.
- **Integrarse progresivamente** en entornos profesionales reales del sector.
- **Utilizar recursos** de gestión básica, comunicación profesional y emprendimiento.

## COMPETENCIAS PROFESIONALES

- **Ejecutar** las elaboraciones culinarias. Aplicar las técnicas culinarias adecuadas en cada fase del proceso productivo, garantizando la calidad y los estándares establecidos.
- **Ejecutar los procesos** de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas. Realizar las operaciones previas de limpieza, corte o regeneración de las materias primas para garantizar su idoneidad antes del tratamiento culinario.
- **Realizar el emplatado y presentación de las elaboraciones.** Aplicar técnicas de emplatado que aporten valor estético al plato, siguiendo criterios de creatividad y coherencia con el concepto gastronómico del establecimiento.
- **Seleccionar y aplicar** el método de envasado y conservación adecuado, preservando las propiedades del producto y cumpliendo la normativa sanitaria.
- **Determinar las necesidades** para la producción en cocina. Planificar los recursos materiales y humanos necesarios para el servicio, optimizando los procesos y asegurando la disponibilidad de géneros en tiempo y forma.





## MÓDULO

# PRIMER CURSO

(32 semanas / 960 horas)

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS/TOTALES
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64 horas
Preelaboración y conservación de alimentos	256 horas
Técnicas culinarias	288 horas
Procesos básicos de pastelería y repostería	192 horas
Procesos de elaboración culinaria	256 horas
Digitalización aplicada al sistema productivo GM	32 horas
Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	32 horas
Itinerario personal para la empleabilidad I	96 horas

## MÓDULO

# SEGUNDO CURSO

(1050 horas)

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS/TOTALES
Postres en restauración	210 horas
Ofertas gastronómicas	105 horas
Productos culinarios	385 horas
Inglés GM	70 horas
Itinerario personal para la empleabilidad II	105 horas
Proyecto intermodular	70 horas
Optativa	105 horas



ESCUELA SUPERIOR  
DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA  
CAMPUS CÓRDOBA

*Una escuela  
donde puedes  
empezar desde cero  
y llegar a la alta cocina.*

INFO

+34 669 823 459 - 957 183 788  
info@eshesp.com  
eshesp.com





ESCUELA SUPERIOR  
DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA  
CAMPUS CÓRDOBA

+34 669 823 459 - 957 183 788

[info@eshesp.com](mailto:info@eshesp.com)

[eshesp.com](http://eshesp.com)

