

SUPLEMENTO EUROPASS AL TÍTULO

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO *Técnico en Cocina y Gastronomía*

DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

El titular tiene adquirida la Competencia General relativa a:

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, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

En este marco, cada MÓDULO PROFESIONAL incluye los siguientes RESULTADOS DE APRENDIZAJE adquiridos por el titular.

“Ofertas gastronómicas”

El titular:

- Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.
- Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.
- Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.
- Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.

“Preelaboración y conservación de alimentos”

El titular:

- Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.
- Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.
- Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.
- Preelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso.
- Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.
- Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.

“Técnicas culinarias”

El titular:

- Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.
- Confeciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.
- Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.
- Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.
- Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

“Procesos básicos de pastelería y repostería”

El titular:

- Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.
- Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.
- Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.
- Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

“Productos culinarios”

El titular:

- Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.
- Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.
- Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.
- Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.

“Postres en restauración”

El titular:

- Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.
- Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.
- Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.
- Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.
- Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

“Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos”

El titular:

- Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.
- Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.
- Aplica los sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.
- Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.
- Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

“Formación y orientación laboral”

El titular:

- Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción, y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.
- Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.
- Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.
- Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.
- Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.
- Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.
- Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del técnico de Cocina y Gastronomía.

“Empresa e iniciativa emprendedora”

El titular:

- Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.
- Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.
- Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.
- Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pyme, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

“Formación en centros de trabajo”

El titular:

- Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándola con la producción y la comercialización de los productos que obtienen.
- Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos en la empresa.
- Realiza operaciones de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.
- Ejecuta operaciones de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos y técnicas inherentes a las actividades a desarrollar.
- Realiza elaboraciones y productos culinarios, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.
- Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR CON ESTE TÍTULO

El Técnico en Cocina y Gastronomía desarrolla su actividad en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También 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.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

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

EXPEDICIÓN, ACREDITACIÓN Y NIVEL DEL TÍTULO

Organismo que expide el título en nombre del Rey: Ministerio de Educación o las comunidades autónomas en el ámbito de sus competencias propias. El título tiene efectos académicos y profesionales con validez en todo el Estado.

Duración oficial del título: 2000 horas.

Nivel del título (nacional o internacional):

- NACIONAL: Enseñanza secundaria postobligatoria.
- INTERNACIONAL:
 - Nivel 3 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE3).
 - Nivel _____ del Marco Europeo de las Cualificaciones (EQF__).

Requisitos de acceso: Título de Graduado en Educación Secundaria, o Certificado de haber superado la prueba de acceso correspondiente.

Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación: Podrán acceder a Ciclos Formativos de Grado Superior con la superación de una prueba de acceso.

Base Legal. Normativa por la que se establece el título:

- Enseñanzas mínimas establecidas por el Estado: Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y las correspondientes enseñanzas mínimas.

Nota explicativa: Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna. Podrá ir acompañado de un Anexo I que cumplimentará la Comunidad Autónoma correspondiente.

INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA EDUCATIVO

