

COCINA Y GASTRONOMÍA

FPDual

IES N°1 Universidad Laboral.



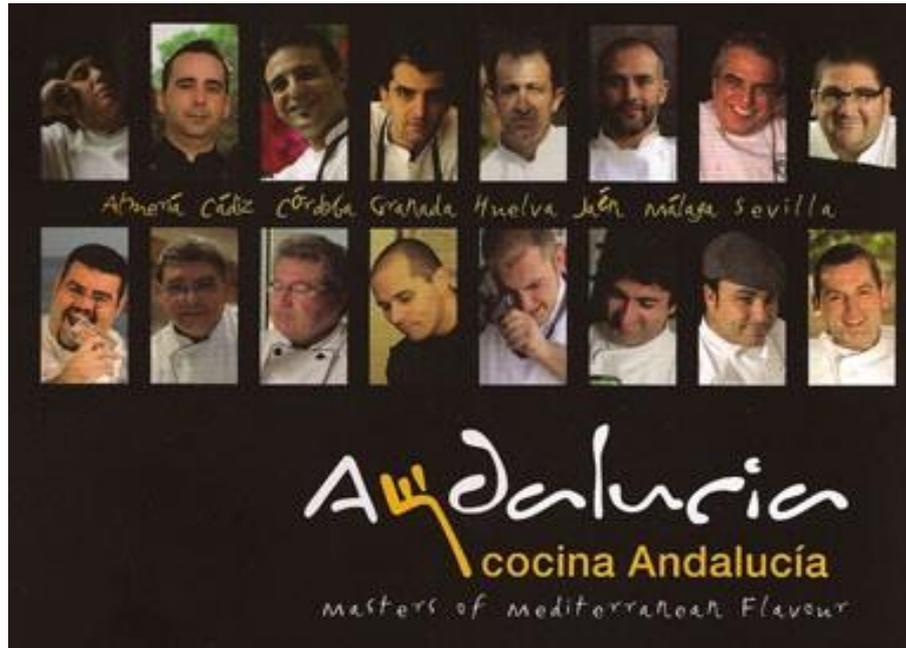
La **COCINA**, un arte no clasificado y efímero como pocas cosas.....



- La revista dominical de 'The New York Times' ('Time'), una de las revistas más prestigiosas del mundo, incluyó hace algunos años a **Ferran Adrià** entre las cien personas más influyentes del mundo.



COCINEROS DE PRESTIGIO INTERNACIONAL



Cocineros Andaluces



Adoni Aduriz



Joan Roca



Juan Mari Arzak



EL INSTITUTO



EL INSTITUTO



PRESENTACIÓN

- **Con un gran peso de módulos (asignaturas) prácticas, el Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, te oferta la posibilidad de formarte como un/a profesional capaz de elaborar todo tipo de comidas en todo tipo de establecimiento - tú eliges- gracias a una gran demanda de empleo en un sector cada vez más carente de futuros profesionales como tú; todo ello complementado con módulos técnicos para que obtengas una titulación altamente reconocida.**



CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO *COCINA Y GASTRONOMÍA*

- **Título:**
 - **TÉCNICO/A EN COCINA Y GASTRONOMÍA**
- **Duración:**
 - **2.000 Horas (2 años académicos de Septiembre a Junio)**
- **Jornadas y Horarios:**
 - **Intensivo de mañana o tarde de lunes a viernes**
- **Competencia General**

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.



PROGRAMA FORMATIVO

○ *Primer año académico*

- Preelaboración y Conservación de Alimentos
- Técnicas Culinarias
- Formación y Orientación Laboral (F.O.L.)
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

○ *Segundo año académico*

- Productos Culinarios
- Postres en restauración
- Ofertas Gastronómicas
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Horas de libre configuración
- Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.)



ACCESO A CICLO GRADO MEDIO

Titulación necesaria.

Para poder acceder al Ciclo Formativo de Grado Medio, el/la alumn@ deberá de tener finalizados cualquiera de los siguientes estudios:

- 4º E.S.O. (Educación Secundaria Obligatoria)
- 2º B.U.P.
- F.P. I (los dos cursos completos)
- R.E.M. I (1er Ciclo completo)
- Si no se dispone de esta titulación se podrá acceder a este ciclo formativo mediante prueba de acceso.

Los requisitos de acceso se pueden consultar en :

<https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/formacion-profesional-andaluza/quiero-formarme/enseanzas/fp-grado-medio/requisitos>



FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

- La modalidad de Formación Profesional Dual pretende que el alumnado consiga una formación **aprendiendo en un entorno real de trabajo.**
- Manteniendo un contacto directo con la realidad profesional
- Para alcanzar las Competencias Profesionales, al mismo tiempo que cultiva las **Habilidades Sociales, Interpersonales y el Sentido de la Responsabilidad.**



FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

- La FPDual, tiene una corta trayectoria 6 años. Pero con una proyección destacable
 - https://youtu.be/WmUS_6CQwsw
 - <https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portals/web/formacion-profesional-andaluza/docente/modalidades/fp-dual>
- Nació con unos objetivos muy marcados.
 - Rebajar la tasa de abandono escolar.
 - Mejorar la Calidad de la Formación Profesional.
 - Mejorar la relación Empresa-Escuela.
 - Implicar a las empresas en la formación de futuros trabajadores



FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

- La normativa que regula la nueva modalidad:
 - Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre , por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual.
 - Orden ESS/2518/2013, de 26 de diciembre , por la que se regulan los aspectos formativos del contrato para la formación y el aprendizaje, en desarrollo del Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la formación profesional dual
- **A nivel autonómico,**
 - Orden de 18 de enero de 2021, por la que se convocan proyectos de formación profesional dual para el curso académico 2021/2022.



QUE LE APORTA A LA EMPRESA LA FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

- Ser participe de la formación y educación de los alumnos.
- La posibilidad de formar a un alumno a su medida para un posible relevo generacional
- Crear una bolsa de trabajo para situaciones de mucho trabajo, con personal que conoce el sistema de trabajo de la empresa.
- Formar futuros trabajadores en empresas en expansión.
- Crear una red de cocineros bien formados para mejorar la calidad de los servicios ofrecidos por la ciudad.



QUE CONLLEVA A UNA EMPRESA LA FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

- En primer lugar compromiso de formación, el alumno-aprendiz, no es un trabajador más.
- No dejar sólo al cargo al alumno-aprendiz en el lugar de trabajo.
- A mantener reuniones quincenales o cada tres semanas con el tutor docente y rellenar documentación solicitada. (breve)
- Permitir al tutor docente ver in-situ al alumno desarrollando las tareas encomendadas.
- Participar de la creación del programa formativo del alumno.
- Puede participar en el proceso de selección del alumno-aprendiz.



EMPRESAS COLABORADORAS

- Hotel NH Málaga
- Hotel Benalmadena Palace
- Hoteles Meliá
- Hotel Barceló
- Hotel Málaga Centro
- Hotel Ilunión
- Hotel Miramar
- Hoteles Eurostar
- Hoteles Vinnci
- Pastelería San Martín
- Pastelería Pathelin
- Pastelería La Canasta
- Pastelería Ñandutí
- Pastelería Tejeros
- Pastelería Postres Truffel
- Pastelería El Pastelero Real
- Pastelería Marta Pino
- Pastelería La Exquisita
- Catering El Cantaro
- Catering Doña Francisquita
- Restaurante Araboka
- Taberna W
- Restaurante Receso
- Restaurante Savanna
- Restaurante La Cosmopolita
- Restaurante Kaleja
- Restaurante Beluga
- Restaurante 3345
- Comedor Colegio Puuertosol
- Comedor Colegio Los Olivos
- Restaurante La Deriva
-



QUE LE APORTA A UN/A ALUMNO/A LA FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

- El alumno/a aprende en un entorno real. Esto ayuda a alcanzar una mayor madurez.
- El alumno/a desarrolla las prácticas en la empresa los **miércoles, jueves y viernes**.
- **Lunes y martes** asistirá al centro escolar a las clases teóricas.
- El horario será adaptado a la empresa.
- Las horas de formación son 6 horas diarias.
- El seguro escolar cubre la responsabilidad civil.
- Las prácticas se desarrollan en el período comprendido entre el 5 de febrero de 2020 y el 31 de mayo de 2020 en el primer curso y entre noviembre y marzo en segundo curso.
- El alumno/a desarrolla la formación en 4 empresas entre los dos cursos (1º una de cocina y pastelería, 2º dos de cocina, dual y FCT)



QUE CONLLEVA A UN/A ALUMNO/A LA FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

- Debe ser responsable de acudir a clase los días no duales Lunes y Martes.
- Las clases teóricas han de superarse igual que el resto de compañeros.
- Debe acudir a la empresa de forma puntual y con la uniformidad en perfecto estado de **limpieza y plancha**.
- Los alumnos/as pueden renunciar a la formación Dual en cualquier momento y volver a clase normal. (puede provocar que un alumno/a que si quiera y no fuera seleccionado pierda la oportunidad)
- **Todos los alumnos/as** son candidatos ya que están matriculados en un ciclo Dual.



LA SELECCIÓN DEL A ALUMNO/A PARA FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

- Informe del equipo educativo. (5 puntos)
 - Comportamiento 1 punto
 - Actitud 1 punto
 - Asistencia 1 punto
 - Puntualidad 1 punto
 - Trabajo en equipo 1 punto
- Posibilidad económica del alumno (1 punto) (evitar que le suponga un gasto excesivo)
 - Proximidad geográfica 0.5 puntos
 - Posibilidad de transporte 0,5 puntos
- Nota académica. (hasta el final de la 1ª evaluación) 2 puntos. Según los criterios definidos en la programación anual.
- Entrevista personal 2 puntos



MUCHAS GRACIAS.



Escuela de Cocina y Gastronomía

IESN°1 Universidad Laboral

