

34. COCINA

DESCRIPCIÓN

Exige la preparación, cocinado, realización y aderezo de platos de cocina internacional: aperitivos, platos fríos y calientes y postres.

Conocimientos en nutrición, en medidas relacionadas con la salud e higiene son elementos fundamentales en esta especialidad.

CICLOS FORMATIVOS, CENTROS DE ESTUDIO Y PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

	PUESTOS DE TRABAJO	CENTROS DE ESTUDIO
Técnico Profesional Básico en Cocina y Restauración	<ul style="list-style-type: none">• Ayudante o auxiliar de cocina.• Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.• Auxiliar o ayudante de camarero en sala.• Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.• Auxiliar o ayudante de barman.• Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).• Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas	<ul style="list-style-type: none">• CPC San José de Calasanz. Barbastro. Huesca.• CPIFP San Lorenzo. Huesca• IES Biello Aragón• IES Lobetano. Albarracín. Teruel• IES Pablo Serrano. Andorra. Teruel• IFPE Escuela de Hostelería. Teruel• IES Matarraña. Valderrobres. Teruel.• IES Zaurín. Ateca. Zaragoza• IES Juan de Lanuza. Borja. Zaragoza.• IES Mar de Aragón. Caspe. Zaragoza• IES Miralbueno. Zaragoza• IES Pedro de Luna. Zaragoza

	PUESTOS DE TRABAJO	CENTROS DE ESTUDIO
Técnico en Cocina y Gastronomía	<ul style="list-style-type: none">• Cocinero.• Jefe de partida.• Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.	<ul style="list-style-type: none">• CPIFP San Lorenzo. Huesca• CFPE Ntra. Señora de Guayente. Sahún. Huesca.• IES Pablo Serrano. Andorra. Teruel• IFPE Escuela de Hostelería. Teruel• IES Matarraña. Valderrobres. Teruel.• IES Zaurín. Ateca. Zaragoza• IES Juan de Lanuza. Borja. Zaragoza.• IES Mar de Aragón. Caspe. Zaragoza

- IES Miralbueno. Zaragoza

	PUESTOS DE TRABAJO	CENTROS DE ESTUDIO
Técnico Superior en Dirección de Cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Director de alimentos y bebidas. • Director de cocina. • Jefe de producción en cocina. • Jefe de cocina. • Segundo jefe de cocina. • Jefe de operaciones de catering. • Jefe de partida. • Cocinero. • Encargado de economato y bodega 	<ul style="list-style-type: none"> • CPIFP San Lorenzo. Huesca • IFPE Escuela de Hostelería. Teruel • IES Miralbueno. Zaragoza.

APLICACIONES

Las aplicaciones de este sector se relacionan con la dirección y organización de la producción en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento y producción, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Aragón skills