

¿Qué necesitas...?

- Haber cursado 3ºESO (o 2ºESO, excepcionalmente).
- Tener entre 15-17 años (o más si hay plazas libres).
- Ser propuesto por el Equipo Docente.
- Tener el consentimiento de tus padres o tutores legales.
- Aportar el "Consejo Orientador" favorable.

¿Sabías que...?

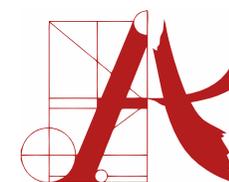
En Cantabria a las empresas les cuesta encontrar personal de hostelería (camareros, cocineros...)

En Cantabria, la Hostelería creció más de un 54% en 2022.



Centro Público, **GRATUITO** y de **CALIDAD**

Para más información,
¡Contáctanos!



IES Ataúlfo Argenta

FP Básica

**Cocina y
Restauración**

TÍTULO OFICIAL

 www.iesataulfoargenta.es

 942 86 06 37

 Paseo Menendez Pelayo, 4.
Castro-Urdiales (Cantabria)



@iesataulfoargenta

El ingrediente
principal eres TÚ

**FORMACIÓN
GRATUITA**

¿Qué vas a estudiar?

1er Curso

- Técnicas elementales de preelaboración
- Procesos básicos de producción culinaria
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
- Ciencias aplicadas I
- Comunicación y sociedad I

2do Curso

- Técnicas elementales de servicio
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
- Ciencias aplicadas II
- Comunicación y sociedad II
- Fase de Prácticas en Centros de Trabajo



¿Qué vas a aprender?

-  Colaborar en el proceso de cocinado.
-  Realizar operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos.
-  Poner a punto el lugar de trabajo, lavando los materiales y utensilios.
-  Ejecutar procesos básicos de pre-elaboración.
-  Aplicar técnicas sencillas para preparar elaboraciones alimentarias elementales.
-  Preparar y presentar alimentos y bebidas.
-  Atender al cliente y comunicarle sugerencias.
-  Preparar servicios de montaje de catering.
-  Ejecutar procesos de envasado y conservación de los alimentos.

¿De qué puedes trabajar?

Auxiliar de
Cocina

Auxiliar de
Barman

Auxiliar de
Camarero de Sala

Auxiliar de
Camarero de bar
o cafetería

Ayudante de Economato de
servicio de alimentos o bebidas

¡Con PRÁCTICAS en EMPRESAS del sector!

¡Y obtén el
Graduado de la
ESO!



¿Y después...?

Cursar el Grado
Medio de Cocina y
Gastronomía

Cursar el Grado
Medio de
Comercialización
de Productos
Alimentarios

Cursar el Grado
Medio de Servicios
de Restauración

Empezar a
trabajar