

## ¿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...?

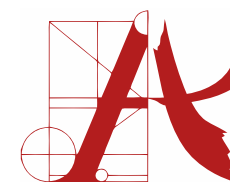
En Cantabria a las empresas les cuesta encontrar personal de hostelería (camareros, cocineros...)

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](http://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