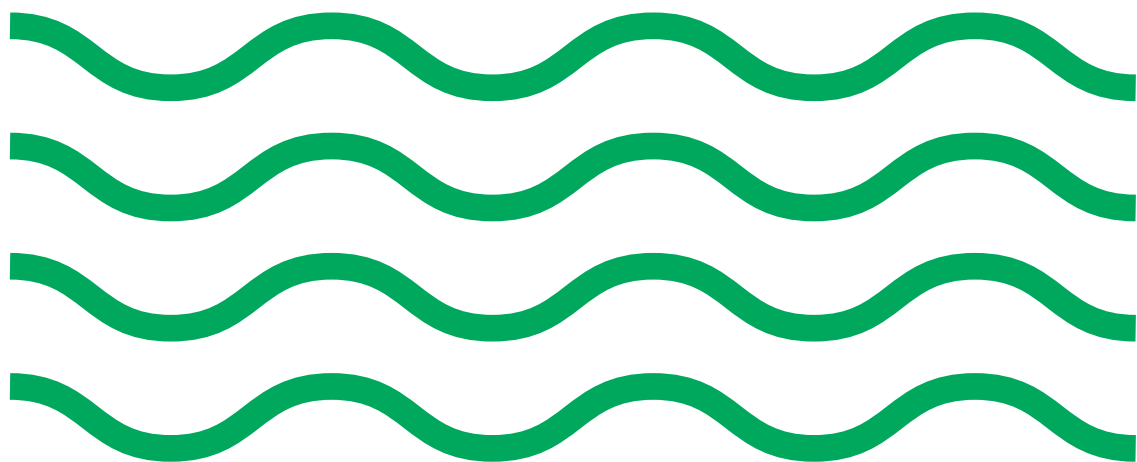
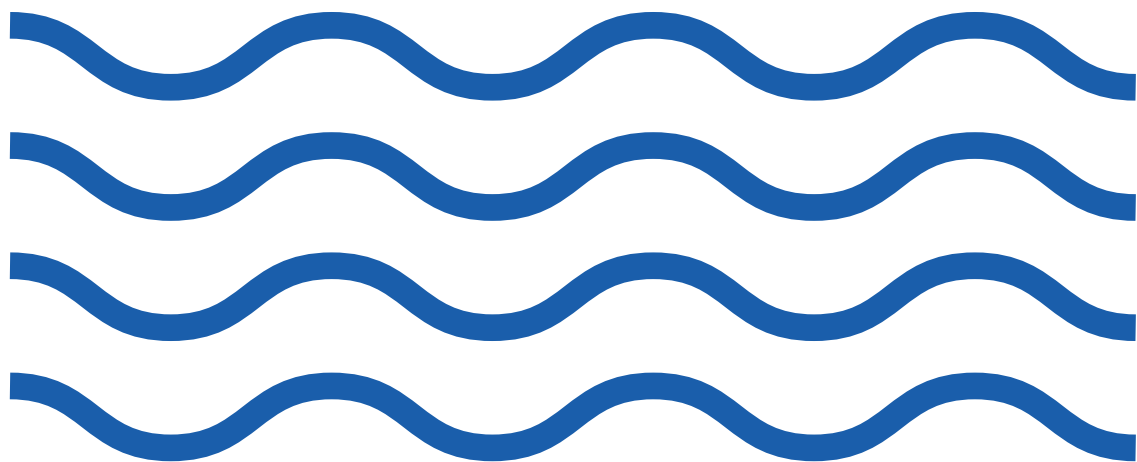


# Técnico en cocina

Formación Dual  
Aprender y trabajar  
disfrutando



**Esment Escola Professional es un proyecto integrado de formación dentro de un entorno empresarial. Forma a profesionales de hostelería en la modalidad de formación dual y combina la formación y la actividad laboral retribuida en la empresa.**

**Dispone de una Agencia de Colocación propia que facilita el encuentro entre necesidades de empresas y trabajadores.**





# ¿A quién se dirige?

A jóvenes entre 16 y 29 años, responsables y con ilusión de aprender una profesión trabajando y a empresas comprometidas con los jóvenes, que quieren participar en la preparación de futuros profesionales.

*Los aprendices deben tener la ESO, realizar unas pruebas de acceso o cursar un certificado de profesionalidad nivel 1.*

**El acceso es a través de una entrevista personal en la que se evalúa el grado de compromiso del aprendiz. Esment Escola Professional es una escuela para todos. No se juzgan los pasados, sólo importa el futuro. Por este motivo, es condición imprescindible el compromiso del aprendiz con la formación y la empresa que le acompañará en el futuro.**

**Al superar las pruebas de acceso, el aprendiz firma una carta de compromiso con Esment Escola Professional y un contrato para la formación y el aprendizaje con la empresa. Esment Escola Professional y la empresa firman un acuerdo de colaboración. Esta relación dura 3 años.**



# ¿Cómo se aprende?



**El programa se distribuye en 3 años. Los módulos se trabajan a la vez y se planifican objetivos anuales. Las sesiones las imparten profesionales referentes, que forman parte del equipo de colaboradores, y asesores técnicos de Esment Escola Profesional.**

**El proceso de valoración es continuo. Cada 6 meses, maestros y tutores realizarán una evaluación y, al acabar la formación, el tutor de empresa y el orientador de Esment Escola Profesional, valorarán la acreditación de las competencias profesionales.**

## **Aprender haciendo:**

Combinación de sesiones de formación teórica con práctica, se incorporan metodologías de aprendizaje flexible y tecnología de última generación. Los contenidos responden a las necesidades reales de las empresas.

Los conocimientos se consolidan gracias al modelo aprender, practicar y demostrar. El aprendiz prepara sesiones para mostrar frente al grupo lo aprendido.



# Equipo docente

## Orientador / tutor

Pedagogo responsable de adecuar el programa formativo a las necesidades de la empresa y aprendiz. Hace la orientación y seguimiento e imparte tutorías grupales.

## Profesores de idiomas

Que dan sesiones semanales prácticas y manejan contenidos vinculados a la profesión.



**Aprender  
haciendo**

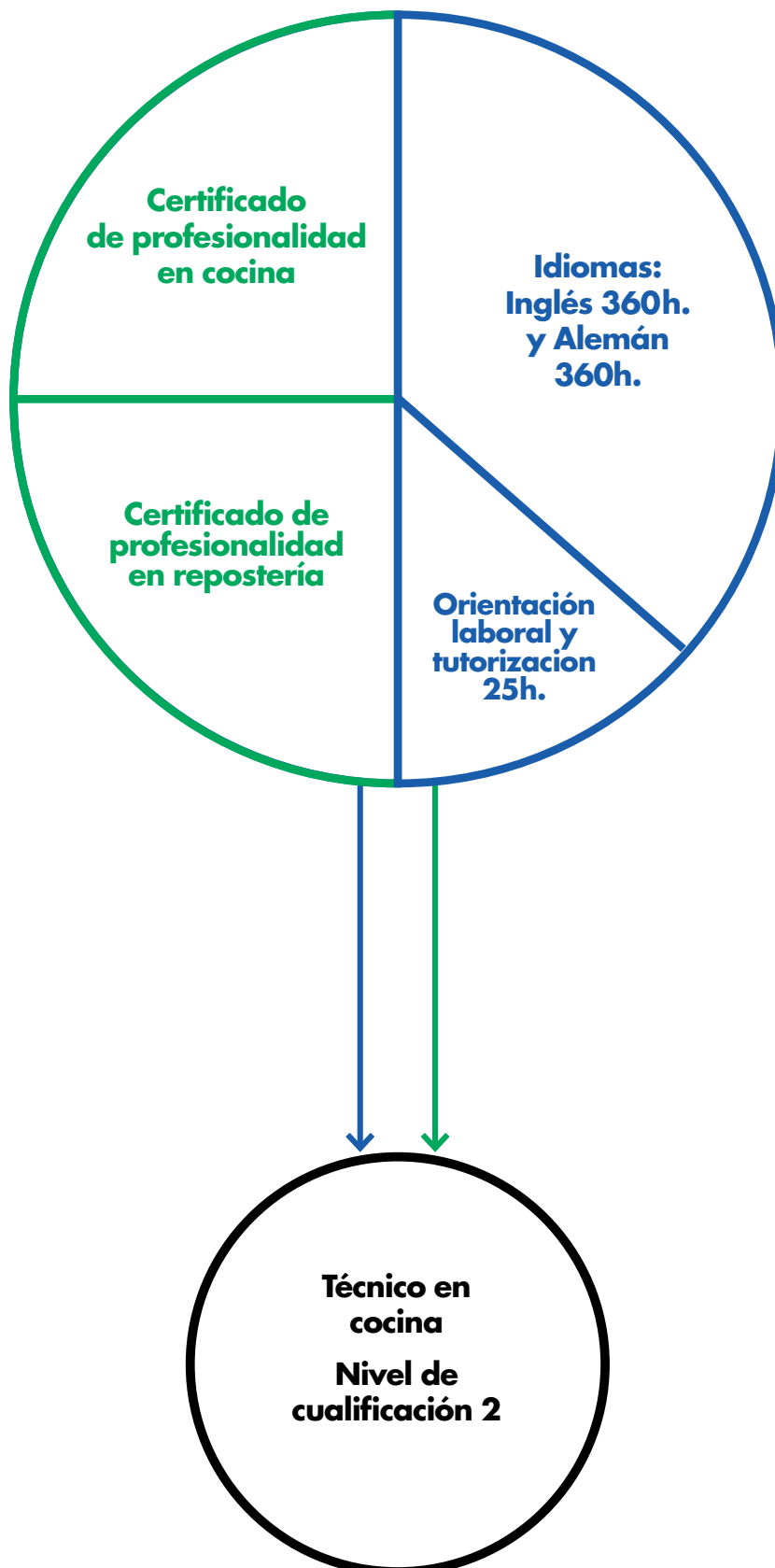
## Maestros profesionales

Referentes de la profesión, con experiencia en los módulos que imparten y con competencia docente.

## Profesionales de referencia

Referentes de la gastronomía de la isla, encargados de dar clases magistrales. Su participación es un estímulo para los aprendices.

# Oferta Formativa





# Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados

**Esta formación prepara para ejecutar actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en empresas en el sector de la hostelería.**

**Cualifica para desarrollar propuestas de nuevos productos y servicios.**

## **Curso Técnico de cocina:**

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

# Programa de técnico en cocina

Módulos	Contenido	Horas
Seguridad e higiene y protección ambiental	Higiene Alimentaria Seguridad e higiene ambiental	60
Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	Materias primas y utensilios Asistencia preservicio y post servicio	70
Bebidas	Coctelería Bebidas combinadas alcohólicas, no alcohólicas	80
Servicio de vinos	Elaboración del vino Aprovisionamiento y conservación Servicio de vino	90
Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería		50
Gestión del bar-cafetería	Control de la actividad económica del bar y cafetería Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería	120

## Módulos

## Contenido

## Horas

Inglés profesional para servicios de restauración		90
Servicio en restaurante	Sistemas de aprovisionamiento y Mise en Place en el restaurante Servicio y atención al cliente en restaurante Facturación y cierre de actividad en restaurante	130
Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	Preparación y presentación de platos	50
Servicios especiales en restauración	Montaje de servicios gastronómicos y eventos especiales	80
Productos culinarios	Cocina creativa o de autor Cocina española e internacional Decoración y exposición de platos	170

# Calendario y horario

## Calendario formativo

Es flexible y se adapta, en la medida de las posibilidades, a las necesidades de las empresas. No sigue un calendario escolar. (\* Ver modelo calendario inicio octubre 2015)

Nº Horas: 1780 h. se distribuyen en 222 días de formación en el centro, distribuidos en los 3 años, en sesiones de 8 h/día.

## Formación Profesional

Para obtener el título de FP, el aprendiz deberá complementar la formación con un módulo de Iniciativa Emprendedora y Formación y orientación laboral (total: 150 horas).

## Cursos todo el año

### Horario:

#### En Esment Escola Professional:

De 12 a 20.00 h. de lunes a viernes.

Se asigna calendario de días / semana a cada grupo.

#### En empresa:

Horario laboral. No puede haber nocturnidad ni turnicidad. Se respetarán los horarios en Esment Escola Professional.

# Horas de aprendizaje

	Año 1	Año 2	Año 3
Horas en Esment Escola Professional	888	444	444
Días en Esment Escola Professional	111	56	56
Horas en empresa	888	1332	1332

# Inscripción:

**Solicita una entrevista  
en el teléfono:**

871 805 112

# Consulta las novedades en:

**Twitter:**

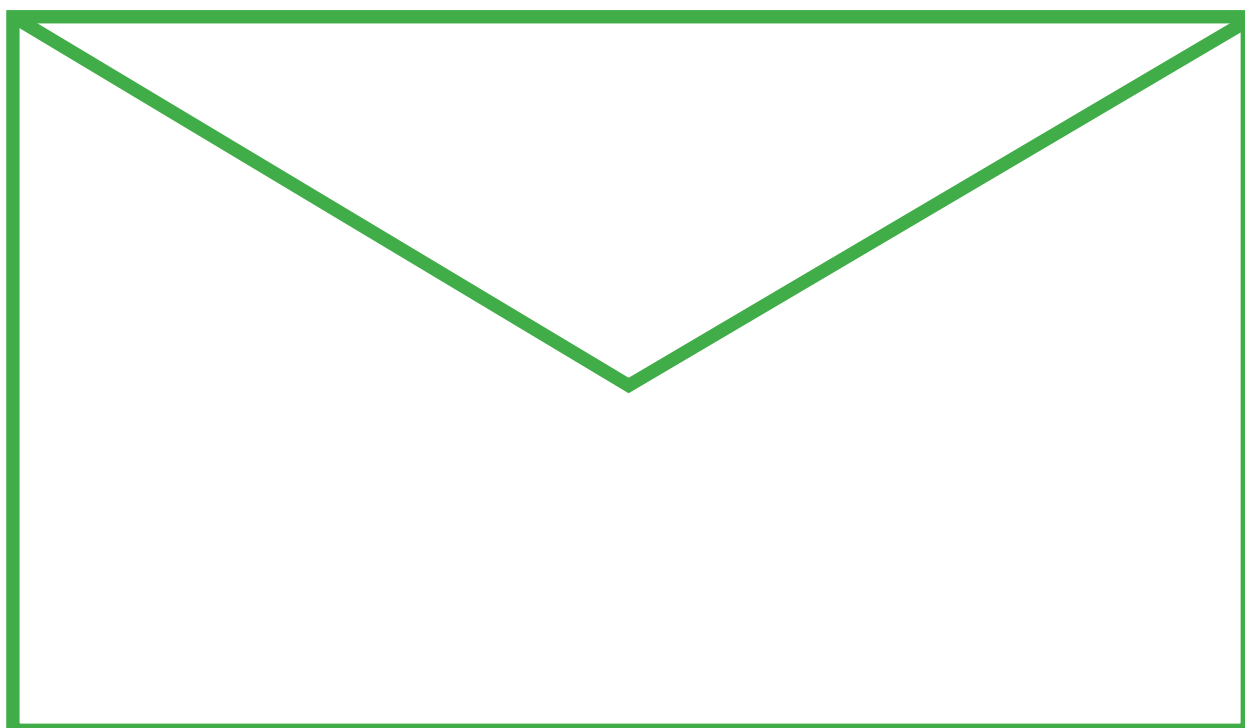
@EsmenEscola

**Facebook:**

Esmen Escuela Profesional

**Web:**

[www.esmentescola.es](http://www.esmentescola.es)





**Esment  
Escola Professional**

**Passatge Cala Figuera n°10  
07009, Palma**