

CONDICIONES DE ACCESO.

- **Acceso directo**, mediante Título de Graduado en ESO o equivalente (FP I).
- **Acceso mediante prueba**, para aquellas personas que cumplan como mínimo algunas de las siguientes condiciones:
 - Tener cumplidos los 18 años.
 - Acreditar al menos, 1 año de experiencia laboral.
 - Haber superado un Programa de Garantía Social.

ACCESO A OTROS ESTUDIOS.

- **Bachillerato** de Humanidades y Ciencias Sociales o al de Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- **Ciclo Formativo** de Grado medio de forma directa y Ciclo Formativo de Grado Superior en Restauración mediante prueba de Acceso.

ORGANIZACIÓN DE LOS MÓDULOS.

Duración total del ciclo: 2000 horas repartidas en dos cursos:

1º año (tres trimestres):

Módulos de:

1. Praelaboración y conservación de alimentos.
2. Técnicas culinarias.
3. Procesos básicos de pastelería y repostería.
4. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
5. Formación y orientación laboral.

2º año (dos trimestres y un trimestre de F.C.T)

Módulos de:

1. Ofertas gastronómicas.
2. Productos culinarios
3. Postres en restauración.
4. Empresa e iniciativa emprendedora.
5. Formación en centros de trabajo.

El módulo de FCT o formación en el centro de trabajo consiste en la realización de un programa formativo que se desarrolla en una empresa durante el último trimestre del segundo año.

Asimismo, dentro del Proyecto Europeo "Leonardo Da Vinci", los alumnos podrán realizar 1 mes de FCT en restaurantes y hoteles de Bretaña (Francia).