

FORMACIÓN PROFESIONAL



FP | G. NICOLI

HOSTELERÍA Y TURISMO

COCINA

FP Básica de Sala y Restauración
Grado Medio de Cocina y Gastronomía

www.fp.colegionicoli.org





Conviértete en un profesional de la bandeja y los fogones

FP BÁSICA SALA Y RESTAURACIÓN

Aprendizaje y salidas

Esta FP profundiza en el aprendizaje del oficio de **camarero y ayudante de cocina** y, junto con esta titulación, se obtiene también la titulación en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).

Podrás **trabajar** como ayudante de cocina, ayudante de camarero en sala, ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas...

Estructura de la FP

Duración de la FP: 2 Cursos

Horario de la FP: Horario de mañana.

Estudios y Prácticas: Se realizan un total de 400h de prácticas, repartidas en **200h prácticas** FFE (Fase de Formación en Empresa) en el **1º curso** y **200h** en el **2º curso**. Además, en el propio colegio contamos con un **Restaurante-escuela** donde tanto el servicio de sala como el de cocina son brindados por nuestros alumnos.

Metodología e Instalaciones

La **metodología** en el centro G. Nicoli se articula con clases **teóricas** y **prácticas** muy dinámicas donde se relacionan los contenidos del ámbito profesional de la hostelería y la restauración. Los alumnos aprenden el oficio trabajando directamente en cocina y sala.

Contamos con amplias **instalaciones:** aulas amplias y renovadas para la formación teórica; **Restaurante-escuela** abierto al público con servicio de cafetería y restaurante para poner en práctica los conocimientos.

GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

Aprendizaje y salidas

Esta FP **prepara al alumno** para el **mundo laboral** en el sector de la hostelería de forma **profesional**, tanto en cocina como en pastelería.

El estudio de este grado permite conocer las técnicas, elaboraciones y medidas de higiene correctas para poder desarrollar la actividad en las mejores condiciones.

Al finalizar el Grado Medio, puedes **trabajar** en cocinas, pastelerías, hoteles: como cocinero, ayudante de cocina o jefe de partida.

Estructura de la FP

Duración de la FP: 2 Cursos

Horario de la FP: Horario de mañana

Estudios y Prácticas: Nuestros alumnos aprenden de preelaboración y conservación de los alimentos, técnicas culinarias, procesos de repostería, seguridad e higiene, orientación laboral, inglés...

La duración de las prácticas en empresa es de **500h, FFE** (Fase de Formación en Empresa), repartidas en **180h prácticas en el 1º curso** y **320h prácticas en el 2º curso**.

Metodología e Instalaciones

La **metodología** de la FP se articula con clases teóricas y clases prácticas tanto de cocina como pastelería. Los alumnos primero reciben 1h de clase teórica y seguidamente realizan 4h de clase práctica en cocina.

Contamos con aulas amplias y **cocina profesional**. Además, en nuestro **Restaurante-escuela**, abierto al público con servicio de cafetería y restaurante, nuestros alumnos ponen en práctica los conocimientos adquiridos.

PRÁCTICAS

Las prácticas se realizan en reconocidos restaurantes y obradores colaboradores como Ramón Freixa (2 estrellas michelín), Urrechu, Lúa, La Tasquería (1 estrella michelín), La Duquesita, La Madreña, Grupo Azotea...

EXTRAS A DESTACAR

- Obligatorio título de la **ESO**
- Profesorado compuesto por **prestigiosos profesionales** con más de 20 años de experiencia laboral en restaurantes con estrella Michelin.

COCINA Y SALA

FP Básica de Sala y Restauración
Grado Medio de Cocina y Gastronomía



Paseo Eduardo Dato, 4, 28010, Madrid



91 308 20 30



secretaria@colegionicoli.org



www.fp.colegionicoli.org



[fp.nicoli](https://www.instagram.com/fp.nicoli)



FP | G.NICOLI



Erasmus+

