

Ciclo formativo: COCINA Y GASTRONOMÍA

- **¿Qué conocimientos previos se necesita tener para poder cursar este ciclo?**
 - Calcular pesos, medidas de volumen y trabajar con proporciones, regla de tres y estadística
 - Lectura comprensiva buena, capacidad de subrayar, hacer esquemas, resumir o encontrar en un texto.
- **¿Qué habilidades y cualidades personales son necesarias tanto para cursar el ciclo como el ejercicio de la profesión?**
 - Cierta habilidad manual y buena motricidad fina
 - En hostelería hay que trabajar necesariamente con otras personas y en situaciones de presión por lo que resulta imprescindible saber relacionarse, saber trabajar en equipo y saber manejar el estrés.
 - La higiene personal es imprescindible así como el cumplimiento de normativa higiénico sanitaria
 - Hay que ser capaz de trabajar de manera autónoma.
 - Se trabaja de pie, con ruido, calor,...
 - Capacidad de atención distribuida. Hay que estar pendiente de tiempos, temperaturas, realizando varias elaboraciones a la vez
- **¿Cuánto tiempo necesitan estudiar diariamente?**
 - Necesario el estudio y trabajo personal: 1 hora y media diaria en 1er. curso y 2 horas en 2º
 - Además, hay que practicar las recetas en casa
- **¿Qué módulos resultan normalmente más difíciles y por qué?**
 - Ofertas gastronómicas: es un módulo teórico y que exige realizar trabajos sobre recetas, nutrición de dietas, control de pedidos y almacén,....
 - Empresa e iniciativa emprendedora: se trabaja con pedidos, albaranes, facturas, sistemas de almacén,.... tanto desde la teoría como con ejercicios prácticos
 - FOL: Es teórico. Puede resultar difícil el lenguaje legal
 - Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos: aunque se utiliza en la práctica conocer normativa legal.
- **Dadas las características del ciclo ¿consideras que es de dificultad baja, media o alta?**
 - Media-baja

Otros aspectos a tener en cuenta para poder orientarles adecuadamente:

- En hostelería hay mucho trabajo, pero hay que avisar que "se trabaja cuando los demás están en fiesta".
- Es un ciclo con una vertiente innovadora, creativa y artística (presentaciones, mezclas de sabores)
- El centro cuenta con un restaurante en el que se sirven las elaboraciones a clientes reproduciendo la práctica profesional. Los días en los que toca servir en restaurante en las clases finaliza a las 15:30 horas.