



CIFP *Rodríguez Fabrés*

ORIENTACIÓN ACADÉMICA

F.P. GRADO SUPERIOR:  
DIRECCIÓN DE COCINA



**Junta de  
Castilla y León**

Consejería de Educación

DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN



## ANEXO III

## ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN HORARIA

Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro Educativo		Centro de Trabajo	
		Curso 1.º horas/semanales	Curso 2.º		
			1.º y 2.º trimestres horas/semanales	3.º trimestre horas	
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	64	2			
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	192	6			
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	105		5		
0499. Procesos de elaboración culinaria.	352	11			
0500. Gestión de la producción en cocina.	147		7		
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	96	3			
0502. Gastronomía y nutrición.	63		3		
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	210		10		
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	42		2		
0179. Inglés.	160	5			
0505. Proyecto de dirección de cocina.	30			30	
0506. Formación y orientación laboral.	96	3			
0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	63		3		
0508. Formación en centros de trabajo.	380			380	
<b>TOTAL</b>	<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>410</b>	

**Duración: 2000 horas** (2 cursos académicos, 1620 horas en el centro educativo y 380 horas en el centro de trabajo).

**Competencia general:**

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

**Entorno profesional:**

Las personas con este perfil profesional ejercen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Director de alimentos y bebidas.
- Director de cocina.
- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.
- Encargado de economato y bodega.

## Requisitos de acceso

Vía acceso	GRADO SUPERIOR	% reserva
1	Título de Bachiller (LOE/LOMCE)	60 %
2	Título de Técnico en Formación Profesional (LOGSE/LOE)	30 %
3	Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente a efectos académicos Título de Bachiller (BUP/LOGSE) Título universitario o equivalente Haber superado COU o preuniversitario Haber superado 2º curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental Haber superado una prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior Haber superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años	10 %

#### ANEXO IV OPCIONES Y FAMILIAS PROFESIONALES

OPCIONES	FAMILIAS PROFESIONALES LEY ORGÁNICA 2/2006, DE 3 DE MAYO, DE EDUCACIÓN
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Administración y Gestión</li> <li>- Artes y Artesanías</li> <li>- Comercio y Marketing</li> <li>- Hostelería y Turismo</li> <li>- Servicios Socioculturales y a la Comunidad</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Artes Gráficas</li> <li>- Edificación y Obra Civil</li> <li>- Electricidad y Electrónica</li> <li>- Energía y Agua</li> <li>- Fabricación Mecánica</li> <li>- Imagen y Sonido</li> <li>- Industrias Extractivas</li> <li>- Informática y Comunicaciones</li> <li>- Instalación y Mantenimiento</li> <li>- Madera, Mueble y Corcho</li> <li>- Marítimo Pesquera</li> <li>- Textil, Confección y Piel</li> <li>- Transporte y Mantenimiento de Vehículos.</li> <li>- Vidrio y Cerámica</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades Físicas y Deportivas</li> <li>- Agraria</li> <li>- Imagen Personal</li> <li>- Industrias Alimentarias</li> <li>- Química</li> <li>- Sanidad</li> <li>- Seguridad y Medio Ambiente</li> </ul>

#### ANEXO II CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

##### a) BAREMO APLICABLE AL ALUMNADO QUE ESTÉ EN POSESIÓN DEL TÍTULO DE BACHILLER

Criterios	Puntos
Expediente académico: se tendrá en cuenta la nota final expresada con dos decimales del título de Bachiller.	Nota media expresada con dos decimales
Haber cursado alguna de las modalidades de Bachillerato que, para cada ciclo formativo, aparecen relacionadas en el anexo III de esta Orden.	5
Haber cursado alguna de las materias de Bachillerato que, para cada ciclo formativo, aparecen relacionadas en el anexo III de esta Orden.	2
Condición legal de familia numerosa.	2
Haber obtenido el título de Bachiller en centros docentes del ámbito territorial de la Comunidad de Castilla y León.	2
Haber obtenido el título de Bachiller en un centro docente de una provincia limítrofe al ámbito territorial de la Comunidad de Castilla y León.	1

##### b) BAREMO APLICABLE AL ALUMNADO QUE ESTÉ EN POSESIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO

Criterios	Puntos
Expediente académico: se tendrá en cuenta la nota final expresada con dos decimales del título de Técnico.	Nota media expresada con dos decimales
Haber cursado un ciclo formativo de grado medio cuya familia profesional esté incluida en la misma opción que la del ciclo de grado superior solicitado de acuerdo con el anexo IV.	5
Condición legal de familia numerosa.	2
Haber obtenido el título de Técnico en centros docentes del ámbito territorial de la Comunidad de Castilla y León.	2
Haber obtenido el título de Técnico en un centro docente de una provincia limítrofe al ámbito territorial de la Comunidad de Castilla y León.	1

##### c) BAREMO APLICABLE AL ALUMNADO QUE REÚNA OTROS REQUISITOS DE ACCESO

Criterios	Puntos
Expediente académico: se tendrá en cuenta la nota final expresada con dos decimales, de la titulación que les da acceso o la nota media, expresada con dos decimales, que será la media aritmética de las calificaciones de las materias cursadas por el alumno a excepción de la religión, o la nota final de la prueba de acceso.	Nota media expresada con dos decimales
Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior.	5
Haber superado todas las materias de Bachillerato por la modalidad, que para cada ciclo formativo, aparece relacionada en el anexo III de esta orden.	5
Haber superado todas las materias de Bachillerato y haber cursado alguna de las materias, que para cada ciclo formativo, aparecen relacionadas en el anexo III de esta orden.	3
Condición legal de familia numerosa.	2
Haber obtenido el título que le da acceso, haber superado todas las materias de bachillerato o haber realizado las pruebas de acceso en centros docentes del ámbito territorial de la Comunidad de Castilla y León.	2
Haber obtenido el título que le da acceso, haber superado todas las materias de bachillerato o haber realizado las pruebas de acceso en un centro docente de una provincia limítrofe al ámbito territorial de la Comunidad de Castilla y León.	1

## REPETICIONES POSIBLES

- Podrán permanecer cursando un ciclo de GS durante un máximo de cuatro años.
- Habrá dos convocatorias anuales para aprobar cada módulo (junio y septiembre para 1º año) y (marzo y junio para 2º año) cada uno de los cuatro años en que pueden estar cursando estas enseñanzas.
- El módulo de FCT tendrá derecho a un máximo de dos convocatorias.
- Cada curso podrá repetirse una sola vez, excepcionalmente podrá repetirse uno de los cursos una segunda vez, previo informe favorable del equipo docente.
- Agotadas las cuatro convocatorias y cuando concurren determinadas situaciones especiales se podrá solicitar un máximo de dos convocatorias extraordinarias.

## PROMOCIÓN A 2º CURSO

Para promocionar de 1º curso a 2º curso es necesario cumplir alguna de las condiciones siguientes:

- Haber superado la totalidad de módulos profesionales de 1º curso.
- Tener pendiente solo un módulo profesional de 1º curso.
- Tener pendientes varios módulos profesionales de 1º curso, siempre que el conjunto de horas semanales lectivas de los mismos no supere las 10 horas.
- En el caso de traslados desde otras Comunidades Autónomas o desde el ámbito territorial del Ministerio competente en materia de educación: que el equipo de evaluación, en aplicación de su normativa, haya acordado su promoción a 2º curso.

## PÉRDIDA DE LA EVALUACIÓN CONTINUA

El profesorado registrará las ausencias del alumnado. Cada falta debe justificarse.

**La falta a clase de modo reiterado** puede provocar la imposibilidad de la aplicación correcta de los criterios generales de y la propia evaluación continua.

**Como criterio general, cuando el número de faltas injustificadas de asistencia a los módulos supere el 10% del total horario del curso, el alumno perderá el derecho a la evaluación continua.**

Alcanzará la suficiencia solo si obtiene evaluación positiva en la convocatoria ordinaria o extraordinaria correspondiente. La pérdida de evaluación continua será comunicada por el profesor del módulo al Tutor del grupo y éste se lo comunicará al alumno.

## POSIBLES ITINERARIOS ACADÉMICOS AL FINALIZAR GRADO SUPERIOR

- El título de GRADO SUPERIOR permitirá el acceso a la universidad. Tu nota de acceso será la media aritmética de las notas obtenidas en los dos cursos del ciclo. Dependiendo de la titulación de grado que quieras hacer puede ser necesario presentarte a la EBAU, en la fase de mejora de nota.
- Curso de Especialización.
- Estudiar otro Grado Superior.
- Acceso al mundo laboral.
- Estudiar Máster en Formación del Profesorado: Docente de F.P.

En la siguiente página tienes un esquema del actual sistema educativo para que valores todas las opciones.

### Más información:

- En la web del centro <http://cifprodriguezfabres.centros.educa.jcyl.es/sitio/> en el apartado de Orientación dispones del PROGRAMA ORIENTA que te muestra los itinerarios formativos que tienes una vez que finalices 2º GS.
- También en <https://www.educa.jcyl.es/fp/es> donde verás toda la oferta de ciclos de formación profesional que hay en nuestra comunidad.
- En <http://www.todofp.es/inicio.html> encontrará información sobre formación profesional de ámbito nacional.
- A través del correo electrónico del departamento de orientación: [orientacionfabres@gmail.com](mailto:orientacionfabres@gmail.com)

## SISTEMA EDUCATIVO L.O.M.C.E.

