

*Echa un vistazo a lo
que hacemos,
animate!!*

* <https://youtu.be/uTBeaficlLw>



Galeria de fotos



F.P.B. Cocina y
restauración



I.E.S. Dr Pedro Guillén.
(Archena)

*Si te quieres
divertir, ven a
la cocina a ser
feliz*



I.E.S. Dr Pedro Guillén (Archena)

Teléfono: 968 67 12 01

<https://www.marciaeduca.es/iesdrpedroguillen>



Qué voy a aprender??

- Colaborar en los procesos de producción culinaria
- Realizar las operaciones básicas de cocina.
- Poner a punto el lugar de trabajo.
- Ejecutar los procesos básicos de preelaboración
- Aplicar técnicas culinarias sencillas .
- Colaborar en la realización del servicio
- Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio
- Realizar procesos de preparación y presentación de alimentos y bebidas.
- Preparar los servicios de montaje de catering
- Adquirir hábitos de responsabilidad y autonomía



El Título de técnico en cocina y restauración tiene una duración de 2 cursos y los módulos son:

- * *Técnicas elementales de preelaboración.*
- * *Procesos básicos de producción culinaria.*
- * *Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.*
- * *Técnicas elementales de servicio.*
- * *Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.*
- * *Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.*
- * *Atención al cliente.*
- * *Ciencias aplicadas I.*
- * *Ciencias aplicadas II.*
- * *Comunicación y sociedad I.*
- * *Comunicación y sociedad II.*
- * *Formación en centros de trabajo.*



Vamos a jugar!!
Captura el siguiente QR y descubre la palabra secreta



" He encontrado en la cocina una motivación para estudiar". Carmen

"Gracias a mis profesores y al centro he aprendido disfrutando" Iván



"Hicimos grandes amistades". Alba y María