HyT

Escuela de Hostelería
y
Turismo

La Flora

CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CIFP La Flora

FAMILIA PROFESIONAL

HOSTELERÍA Y TURISMO

CIFP La Flora

Familia profesional: Hotelería y Turismo

Ciclos Formativos de Grado Superior

- **DIRECCIÓN DE COCINA**
- **GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS**

Ciclos Formativo de Grado Medio

- **COCINA Y GASTRONOMÍA**
- **SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica

- **COCINA Y RESTAURACIÓN**

Ciclo Formativo de Grado Superior
DIRECCIÓN DE COCINA

Turno de mañana

Dirigen y organizan la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando actividades de aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Jefe/a de Cocina

Cocinero/a

CIFP La Flora

Familia Profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

CFGS Dirección de Cocina

PERFIL PROFESIONAL

Alto sentido de la responsabilidad.
Liderazgo: organizar, distribuir y dirigir el trabajo.
Saber dar órdenes: autoridad, firmeza y asertividad.
Capacidad para tomar decisiones.
Sociable, atento, empático y espíritu de servicio.
Metódico, ordenado y planificado.
Adaptación a los cambios.
Activo, dinámico y creativo.
Alta tolerancia al estrés puntual.

PLAZAS VACANTES EN LA ADMISIÓN DE SEPTIEMBRE DE 2018

- 1º curso: 1
- 2º curso: 12

PERFIL ACCESO

Creatividad.
Asertividad.
Liderazgo.
Facilidad para trabajar en equipo
Buen nivel y hábito de estudio

ITINERARIO IDÓNEO

- Bachillerato de: CIENCIAS
  - Biología
  - Economía
- C.F.G.M. Cocina y Gastronomía

DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN

CONVALIDACIONES FP

CONVALIDACIONES con todos los Ciclos

- Módulo de FOL
- Módulo de EIE

\+ Módulo de INGLÉS (En algunos ciclos)

CONVALIDACIONES Ciclos Hostelería → **CFGS Dirección de Servicios en Restauración** → **Convalida 7 módulos** de 1º y 2º curso

Ciclo Formativo de Grado Superior
GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Turno de mañana

Organizan y controlan establecimientos de alojamiento turístico, aplicando las políticas empresariales establecidas, controlando los objetivos de los diferentes departamentos, las acciones comerciales y resultados económicos del establecimiento, prestando el servicio en el área de alojamiento y asegurando la satisfacción del cliente.

Gestor/a de alojamientos
Recepcionista
Gobernante/a de pisos y servicio de limpieza
Coordinador/a de eventos

CIFP La Flora

Familia Profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

CFGS Gestión de Alojamientos Turísticos

PERFIL PROFESIONAL

Alto sentido de la responsabilidad.
Espíritu de colaboración y trabajo en equipo.
Sociable, atento, empático y espíritu de servicio.
Educación, amabilidad y trato agradable.
Paciente, observador y discreto.
Metódico, ordenado y planificado.
Buena presencia.
Facilidad para los idiomas.
Saber transmitir la imagen de la empresa.

PLAZAS VACANTES EN LA ADMISIÓN DE SEPTIEMBRE DE 2018

- 1º curso: 6
- 2º curso: 10

PERFIL ACCESO

Sociabilidad y extraversión.
Interés por los idiomas.
Comunicativo/a y expresivo/a.

ITINERARIO IDÓNEO

- Bachillerato de: CIENCIAS SOCIALES
  - Economía de la empresa
  - Fundamentos de la administración y gestión
  - Francés
- C.F.G.M. Servicios en Restauración

DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN

CIFP La Flora

Familia Profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

CFGS Gestión de Alojamientos Turísticos

CONVALIDACIONES FP

CONVALIDACIONES con todos los Ciclos

- Módulo de FOL
- Módulo de EIE

\+ Módulo de INGLÉS (En algunos ciclos)

CONVALIDACIONES Ciclos Hostelería

- **CFGS Agencias de viajes y gestión de eventos**
- **CFGS Guía, información y asistencia turística**

1º Curso común (salvo un módulo específico de cada ciclo)

Pueden hacer:
2 ciclos en tres años
3 ciclos en cuatro años

DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN

CRÉDITOS EN LOS GRADOS DE LA UNIVERSIDAD DE BURGOS

CFGS
Dirección de Cocina

→ **Grado en TURISMO**
30 Créditos

→ **Grado en GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS**
32 Créditos

CFGS
Gestión de Alojamientos Turísticos

→ **Grado en TURISMO**
36 Créditos

→ **Grado en RELACIONES LABORALES Y RECURSOS HUMANOS**
32 Créditos

Ciclo Formativo de Grado Medio
COCINA Y GASTRONOMÍA

Turno de mañana

Ejecutan las actividades/tareas de pre-elaboración, preparación, conservación, terminación, presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina.

Cocinero/a

- Sector hostelería: Restaurantes
- Subsector restauración: Bares / Cafeterías
- Industrias alimentarias: elaboración y envasado
- Colectividades: residencias y comedores
- Tiendas especializadas: comidas para llevar

CIFP La Flora

Familia Profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

CFGM Cocina y Gastronomía

PERFIL PROFESIONAL

Metódico y organizado.
Responsable en seguridad e higiene.
Detallista y preciso.
Atento y concentrado.
Colaborador y trabajador en equipo.
Creativo, innovador y autocrítico.
Activo y dinámico.
Destrezas manuales.
Capacidad para improvisar.
Alta tolerancia al estrés puntual.

PLAZAS VACANTES EN LA ADMISIÓN DE SEPTIEMBRE DE 2018

- 1º curso: 2
- 2º curso: 19

PERFIL ACCESO

Gusto e interés por la cocina.
Buen nivel y hábito de estudio.
Atención y memoria.
Aptitudes manipulativas.
Creatividad e iniciativa.
Resistencia al estrés y a la fatiga.

ITINERARIO IDÓNEO

- 4º ESO
- FPB Cocina y Restauración
- FPB Panadería y Pastelería

DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN

Ciclo Formativo de Grado Medio
SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Turno de mañana

Realizan las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración.

Camarero/a

- Sector hostelería: Restaurantes
- Subsector restauración: Bares / Cafeterías
- Auxiliar de servicios en medios de transporte
- Ayudante de sumiller

CIFP La Flora

Familia Profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

CFGM Servicios en Restauración

PERFIL PROFESIONAL

Espíritu de colaboración y trabajo en equipo.
Resistencia a la fatiga.
Limpieza, pulcritud e higiene.
Comunicativo, facilidad de palabra y expresivo.
Educado, amable y de trato agradable.
Paciente, observador y discreto.
Metódico, ordenado y planificado.
Iniciativa personal, intuitivo, empático y persuasivo.
Buena presencia.
Facilidad para los idiomas.

PLAZAS VACANTES EN LA ADMISIÓN DE SEPTIEMBRE DE 2018

- 1º curso: 20
- 2º curso: 14

PERFIL ACCESO

Atención y memoria.
Destrezas manuales y equilibrio dinámico.
Interés por los idiomas.
Extravertido, comunicativo y persuasivo.
Resistencia al estrés y a la fatiga.

ITINERARIO IDÓNEO

- 4º ESO
- FPB Cocina y Restauración
- FPB Panadería y Pastelería

DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN

CONVALIDACIONES FP

CONVALIDACIONES con todos los Ciclos

- Módulo de 1º curso FOL
- Módulo de 2º curso EIE

CONVALIDACIONES Ciclos Hostelería

- **CFGM Cocina y Gastronomía**
- **CFGM Servicios en Restauración**

Módulos comunes:
Seguridad e Higiene (1º curso)
Ofertas Gastronómicas (2º curso)

DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN

Ciclo Formación Profesional Básica
Cocina y Restauración

Turno de mañana

Realizan con autonomía las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente.

Ayudante de:
Cocina
Camarero/a

- Sector hostelería: Restaurantes / Colectividades
- Subsector restauración: Bares / Cafeterías
- Industrias alimentarias: elaboración y envasado
- Servicios en medios de transporte

CIFP La Flora

Familia Profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

Ciclo de Formación Profesional Básica

PERFIL IDÓNEO

Edad: 16 o 17 años.
Competencia curricular: 1º ESO.
Interés por continuar su formación académica.
Gusto e interés por la cocina y la hostelería.
Sociabilidad y facilidad para el trato personal.
Destrezas manuales y equilibrio dinámico.
Buena capacidad de trabajo.

PLAZAS VACANTES EN LA ADMISIÓN DE SEPTIEMBRE DE 2018

- 1º curso: 1
- 2º curso: 9

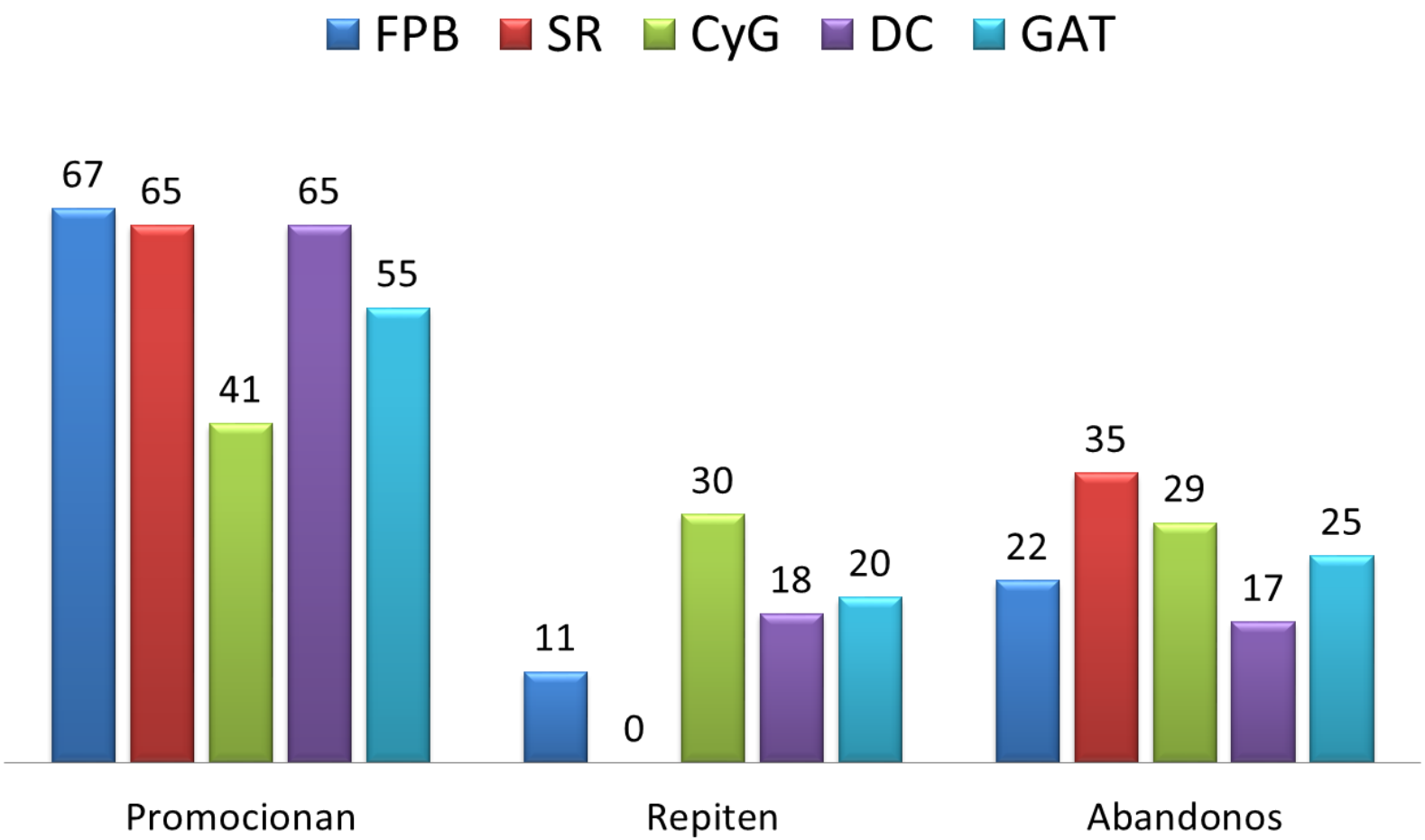
CONVALIDACIONES MÓDULOS DE F. P. BÁSICA

- Ciencias Aplicadas I
- Ciencias Aplicadas II
- Comunicación y Sociedad I
- Comunicación y Sociedad II

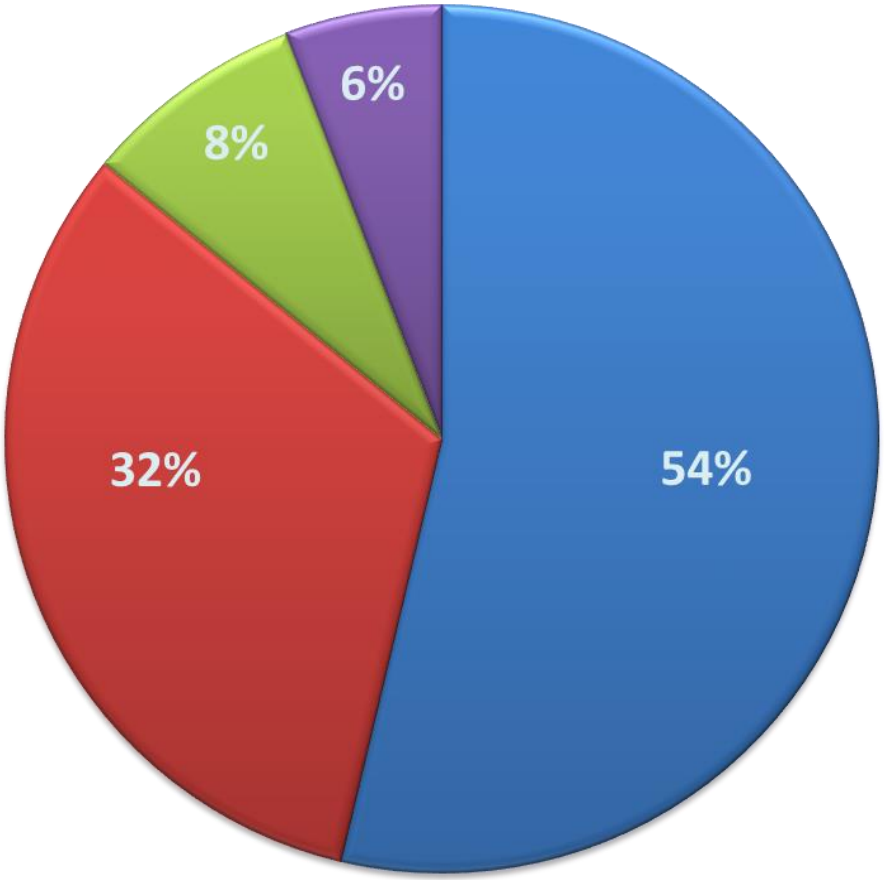
Ámbitos Graduado en ESO Educación de Adultos
+
Todos los Ciclos de F.P. Básica

DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN

Resultados académicos: Curso 2017/18



Ofertas de empleo: Curso 2017/18



Cocina	65
Servicios	39
Alojamiento	10
Otros	7

TOTAL: 121