



FORMACIÓN PROFESIONAL EN CEPAS 22/23



CEPA CLARA CAMPOAMOR de AZUQUECA

- Grado Básico de Cocina y Restauración
- Grado Medio de Cocina y Gastronomía



REQUISITOS GENERALES

- Cumplir 18 años antes del 31 de diciembre de 2021.
- También pueden solicitar plaza también estudiantes que cumplan entre 16 y 18 con contrato de trabajo en turno de mañana o que presenten otras circunstancias excepcionales y documentables oficialmente (estos casos serán valorados por una comisión).



REQUISITOS ESPECÍFICOS

- Para el Grado Medio de Cocina y Gastronomía además es preciso cumplir alguno de los requisitos de acceso a Grado Medio (título de la ESO, Título Profesional Básico, prueba de acceso a Grado Medio...)



PLAZO DE INSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA CURSO 22/23

PERIODO DE PREINSCRIPCIÓN	Hasta el 11 de julio
BAREMO Y ASIGNACIÓN PROVISIONAL	19 de julio
RECLAMACIONES	Del 20 al 22 de julio
BAREMO Y ASIGNACIÓN DEFINITIVA	2 de septiembre
MATRÍCULA	Del 5 al 9 de septiembre
PLAZO EXTRAORDINARIO	Del 12 al 16 de septiembre

¡¡MUCHA ATENCIÓN A ESTAS FECHAS!!!
Si no te matriculas, pierdes la plaza



CARACTERÍSTICAS

FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO BÁSICO	FORMACIÓN PROFESIONAL DE GRADO MEDIO
<ul style="list-style-type: none"> • Se imparte en 2 cursos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se imparte en 3 cursos.
<ul style="list-style-type: none"> • Se obtiene el título de Grado Básico en Cocina y Restauración • También se obtiene el título de la ESO. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se obtiene el título de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.
<ul style="list-style-type: none"> • Salidas académicas: acceso preferente a los Grados Medios de las familias profesionales de: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Hostelería y Turismo ◦ Industrias Alimentarias ◦ Imagen Personal 	<ul style="list-style-type: none"> • Salidas académicas: acceso preferente a los Grados Superiores de la familia de Hostelería y turismo.
<ul style="list-style-type: none"> • Módulos profesionales reconocidos en unidades de competencia del catálogo nacional de cualificaciones del nivel 1. 	<ul style="list-style-type: none"> • Módulos profesionales reconocidos en unidades de competencia del catálogo nacional de cualificaciones del nivel 2.
<ul style="list-style-type: none"> • Salidas laborales: ayudante o pinche de cocina, de camarero de sala, de bar-cafetería, de economato... 	<ul style="list-style-type: none"> • Salidas laborales: Cocinero profesional, jefe de partida, empleado en unidades de producción y servicios de alimentos y bebidas...
<ul style="list-style-type: none"> • Consulta el Plan de estudios: https://www.educa.jccm.es/es/fpclm/ciclos-formativos/titulos-profesionales-ciclos-formativos-grado-basico/tecnico-basico-cocina-restauracion 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulta el Plan de estudios: http://cepa-claracampoamor.centros.castillalamancha.es/sites/cepa-claracampoamor.centros.castillalamancha.es/files/descargas/distribucion_horaria_gm_cocina_y_gastronomia_-_anexo_iii.pdf



MÁS INFORMACIÓN EN:

CEPA CLARA CAMPOAMOR de Azuqueca de Henares

Avenida Siglo XXI s/n, (en frente del EJE). 19200, Azuqueca de Henares (Guadalajara), Telef.: 949262235

<http://cepa-claracampoamor.centros.castillalamancha.es/>