



DESCUBRE EL CIFP

HOSTELERÍA Y TURISMO

DE GIJÓN



CIFP

HOSTELERÍA Y TURISMO
CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL





Técnico/a Básico en Cocina y Restauración

¿Qué voy a estudiar?

PRIMERO

- Técnicas elementales de servicio.
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
- Proyecto Intermodular de aprendizaje colaborativo (+PRL)
- Comunicación y Ciencias Sociales I
- Ciencias Aplicadas I

SEGUNDO

- Técnicas elementales de preelaboración.
- Procesos básicos de producción culinaria.
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Atención al cliente.
- Itinerario personal para la empleabilidad.
- Proyecto Intermodular de aprendizaje colaborativo.
- Comunicación y Ciencias Sociales II
- Ciencias Aplicadas II

¿Cuáles serán mis salidas profesionales?

AYUDANTE DE COCINA

AYUDANTE DE CAMARERA/O EN SALA

AYUDANTE DE BARMAN

AYUDANTE DE CAMARERA/O EN BAR-CAFETERÍA

AYUDANTE DE ECONOMATO

GRADOS D

PRESENCIAL y SEMIPRESENCIAL

2000 horas
(500 h.
de formación
en la
empresa)

Técnico/a de Grado Medio en Cocina y Gastronomía

EN TURNO
DIURNO Y
VESPERTINO

¿Qué voy a estudiar?

PRIMERO

- Preelaboración y conservación de alimentos
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Técnicas culinarias
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Inglés Profesional
- Proyecto Intermodular I

SEGUNDO

- Ofertas gastronómicas
- Postres en restauración
- Productos culinarios
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Módulo optativo
- Proyecto Intermodular II

¿Cuáles serán mis salidas profesionales?

JEFA/E DE
PARTIDA

COCINERA/O

ENCARGADA/O
DE ECONOMATO



Técnico/a de Grado Medio en Servicios en Restauración

¿Qué voy a estudiar?

PRIMERO

- Operaciones básicas en bar-cafetería.
- Operaciones básicas en restaurante.
- Técnicas de comunicación en restauración.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Inglés Profesional.
- Proyecto Intermodular I.

SEGUNDO

- Servicios en restaurante y eventos especiales.
- Servicios en bar-cafetería.
- El vino y su servicio.
- **La sidra y su servicio.**
- Ofertas gastronómicas.
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Itinerario personal para la empleabilidad II.
- Módulo optativo.
- Proyecto Intermodular II.

¿Cuáles serán mis salidas profesionales?

CAMARERA/O

AYUDANTE DE SOMELIER

JEFA/E DE RANGO

BARMAN



Técnico/a de Grado Medio en Panadería, Repostería y Confitería

¿Qué voy a estudiar?

PRIMERO

- Elaboración de panadería-bollería.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Proyecto Intermodular I.
- Inglés Profesional.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.

SEGUNDO

- Elaboraciones de confitería y otras especialidades
- Postres en restauración
- Productos de obrador
- Módulo optativo
- Proyecto Intermodular II
- Itinerario personal para la empleabilidad II

¿Cuáles serán mis salidas profesionales?

PANADERA/O

PASTELERA/O

DECORADOR/A DE PASTELES

REPOSTERA/O

CONFITERA/O

GRADOS D

PRESENCIAL y VIRTUAL
2000 horas
(500 h. de formación en la empresa)

Técnico/a de Grado Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos

¿Qué voy a estudiar?

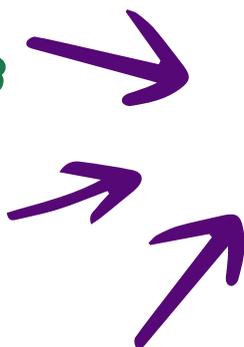
PRIMERO

- Comercialización de eventos.
- Recepción y reservas.
- Estructura del mercado turístico.
- Marketing turístico.
- Protocolo y relaciones públicas.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Proyecto intermodular de GAT.
- Inglés Profesional.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.

SEGUNDO

- Dirección de alojamientos turísticos.
- Gestión del departamento de pisos.
- Recursos humanos en el alojamiento.
- Itinerario personal para la empleabilidad II.
- Proyecto intermodular de GAT.
- Segunda lengua extranjera (FRANCÉS).
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Módulo optativo.

¿Cuáles serán mis salidas profesionales?



GRADOS D

PRESENCIAL
2000 horas
(500 h. de
formación
en la
empresa)

**¡TAMBIÉN EN
MODALIDAD
VIRTUAL!
NOVEDAD
CURSO
2025/2026**

Técnico/a de Grado Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos

¿Qué voy a estudiar?

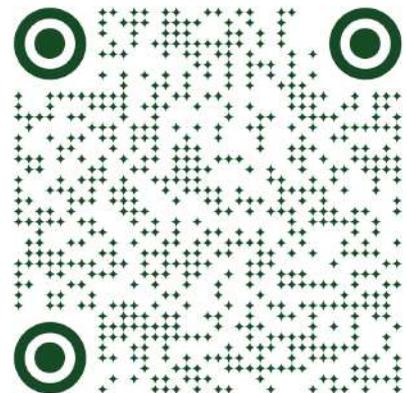
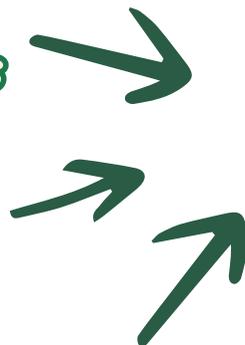
PRIMERO

- Estructura del mercado turístico.
- Protocolo y relaciones públicas.
- Marketing turístico.
- Recursos turísticos.
- Destinos turísticos.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Inglés Profesional.
- Proyecto intermodular de AVGE.
- Itinerario para la empleabilidad I.

SEGUNDO

- Dirección de entidades de intermediación turística.
- Gestión de productos turísticos.
- Venta de servicios turísticos.
- Módulo optativo.
- Proyecto intermodular de AVGE.
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Segunda lengua extranjera (FRANCÉS).
- Itinerario personal para la empleabilidad II.

¿Cuáles serán mis salidas profesionales?



GRADOS D

PRESENCIAL
2000 horas
(500 h. de
formación
en la
empresa)

Técnico/a de Grado Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas

¿Qué voy a estudiar?

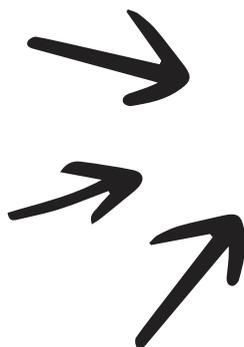
PRIMERO

- Estructura del mercado turístico.
- Protocolo y relaciones públicas.
- Marketing turístico.
- Recursos turísticos.
- Destinos turísticos.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Inglés Profesional.
- Proyecto intermodular de AVGE.
- Itinerario para la empleabilidad I.

SEGUNDO

- Diseño de productos turísticos.
- Procesos de guía y asistencia turística.
- Servicios de información turística.
- Módulo optativo
- Proyecto intermodular de GIAT.
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Segunda lengua extranjera (FRANCÉS).
- Itinerario personal para la empleabilidad II.

¿Cuáles serán mis salidas profesionales?



GRADOS D

PRESENCIAL
2000 horas
(500 h. de
formación
en la
empresa)

Técnico/a de Grado Superior en Dirección de Cocina

¿Qué voy a estudiar?

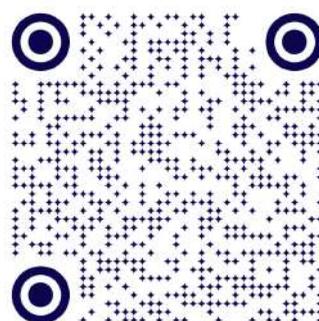
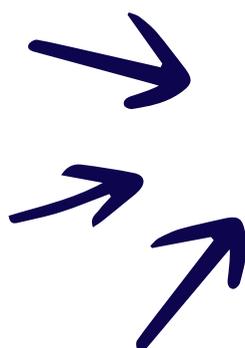
PRIMERO

- Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
- Procesos de elaboración culinaria.
- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Gastronomía y nutrición.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Proyecto intermodular de dirección de cocina.
- Inglés Profesional.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.

SEGUNDO

- Gestión de la producción en cocina.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Proyecto intermodular de dirección de cocina.
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Módulo optativo.
- Itinerario personal para la empleabilidad II.

¿Cuáles serán mis salidas profesionales?



Técnico/a de Grado Superior en Dirección de Servicios en Restauración

¿Qué voy a estudiar?

PRIMERO

- Gastronomía y nutrición.
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
- Control del aprovisionamiento de materias primas.
- Procesos de servicios en restaurante.
- Sumillería.
- Digitalización aplicada a los sectores productivos.
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Proyecto intermodular de Dirección de Servicios en Restauración.
- Inglés Profesional.
- Itinerario personal para la empleabilidad I.

SEGUNDO

- Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
- Procesos de servicios en bar-cafetería.
- Gestión administrativa y comercial en restauración.
- Proyecto intermodular de Dirección de Servicios en Restauración.
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
- Complemento autonómico de inglés profesional.
- Segunda lengua extranjera (FRANCÉS).
- Módulo optativo.
- Itinerario personal para la empleabilidad II.

¿Cuáles serán mis salidas profesionales?



GRADOS E

PRESENCIAL
600 horas
(Incluye
prácticas en
empresa)

NOVEDAD
CURSO
2025/2026

Curso de Especialización:
COORDINACIÓN DEL PERSONAL
EN REUNIONES PROFESIONALES,
CONGRESOS, FERIAS,
EXPOSICIONES Y EVENTOS

¿Qué voy a estudiar?

MÓDULOS PROFESIONALES:

- Reuniones profesionales, congresos, incentivos, ferias y exposiciones (MICE).
- Operativa en acciones de marketing, promociones y venta en eventos.
- Protocolo aplicado a reuniones profesionales y eventos.
- Inglés de especialización.

¿Cuáles serán mis
salidas
profesionales?



Y ADEMÁS...

GRADOS C



OPERACIONES
BÁSICAS
DE COCINA,
DE RTE. Y BAR,
DE PASTERÍA
...

CERTIFICADOS PROFESIONALES

Tiene por objeto impulsar entre los trabajadores, tanto ocupados como desempleados, una formación continuada que mejore su capacitación profesional y desarrollo personal.



GRADOS E

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:
COORDINACIÓN DEL PERSONAL EN
REUNIONES PROFESIONALES,
CONGRESOS, FERIAS, EXPOSICIONES
Y EVENTOS

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE COMPETENCIAS (PEAC)

Para reconocer, evaluar y acreditar las competencias profesionales adquiridas mediante la experiencia laboral u otras vías no formales o informales.

PEAC



INSTITUTO
NACIONAL DE
LAS CUALIFICACIONES





El CIFP de Hostelería y Turismo de Gijón es el centro de referencia en la formación de profesionales del sector en Asturias. Ofrecemos una enseñanza práctica y de calidad, con una amplia oferta formativa que incluye Formación Profesional Básica, Grados Medios, Grados Superiores y Certificados de Profesionalidad.

- Instalaciones **modernas** y **equipadas**.
- **Prácticas** en empresas del sector.
- Realización de **catas, demostraciones** y **formaciones a la carta**.
- Participación en **concursos del sector**.
- Oportunidades de internacionalización (programa **Erasmus +** con destinos **europeos e internacionales**). Récord de prácticas Erasmus durante el curso 2024/25: **¡41!**
- Compromiso con la **innovación** y la **sostenibilidad**.



Paseo de Begoña, 30 - 33201 - Gijón



985 17 50 76



hosteler@educastur.org



www.cifphosteleriayturismo.es



@cifphosteleriayturismogijon



CIFP Hostelería y Turismo Gijón

