

Ciclo formativo: COCINA

- **¿Qué conocimientos previos se necesita tener para poder cursar este ciclo?**
 - Calcular pesos, medidas de volumen y trabajar con proporciones, regla de tres y porcentajes.
 - Lectura comprensiva buena, capacidad de subrayar, hacer esquemas, resumir o encontrar información en un texto.

- **¿Qué habilidades y cualidades personales son necesarias tanto para cursar el ciclo como para el ejercicio de la profesión?**
 - Cierta habilidad manual
 - En hostelería hay que trabajar necesariamente con otras personas y en situaciones de cierta presión, por lo que resulta imprescindible saber relacionarse y saber trabajar en equipo.
 - La higiene personal es imprescindible
 - Hay que ser capaz de trabajar de manera autónoma

- **¿Cuánto tiempo necesitan estudiar diariamente?**
 - Necesario el estudio y trabajo personal: 1 hora y media diaria en 1er. curso y 2 horas en 2º curso
 - Además, hay que practicar las recetas en casa

- **¿Qué módulos resultan normalmente más difíciles y por qué?**
 - Ofertas gastronómicas: es un módulo teórico y que exige realizar trabajos sobre recetas, cartas, valor nutricional de dietas,....
 - Empresa e iniciativa emprendedora: se trabaja con pedidos, albaranes, facturas, sistemas de control de almacén,... tanto desde la teoría como con ejercicios prácticos
 - FOL: Es teórico. Puede resultar difícil el lenguaje legal
 - Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos: aunque se utiliza en la práctica diaria, exige conocer normativa legal.

- **Dadas las características del ciclo ¿consideras que es de dificultad baja, media o alta?**
 - Media-baja

Otros aspectos a tener en cuenta para poder orientarles adecuadamente:

- En hostelería hay mucho trabajo, pero hay que avisar que "se trabaja cuando los demás están de fiesta".
- Es un ciclo con una vertiente innovadora, creativa y artística (presentaciones, mezclas de sabores)