



CICLOS FORMATIVOS

IES ANTONIO BUERO VALLEJO



IES Antonio Buero Vallejo



EHT GUADALAJARA
IES Antonio Buero Vallejo

CICLO FORMATIVO DE FORMACION PROFESIONAL BASICA

COCINA Y RESTAURACION

Competencia general.

Realizar 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, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- ✓ Ayudante o auxiliar de cocina.
- ✓ Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- ✓ Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- ✓ Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- ✓ Auxiliar o ayudante de barman.
- ✓ Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- ✓ Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Duración del Ciclo y Módulos que lo componen.

Dos cursos académicos con un total de 2.000 horas.

PRIMER CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Técnicas elementales de preelaboración	6 horas
Procesos básicos de producción culinaria	6 horas
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	4 horas
Atención al cliente	2 horas
Ciencias aplicadas I	5 horas
Comunicación y sociedad I	5 horas
Tutoría	2 horas

SEGUNDOR CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Técnicas elementales de servicio	6 horas
Procesos básicos de preparación de servicios de alimentos y bebidas	5 horas
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	4 horas
Ciencias aplicadas II	6 horas
Comunicación y sociedad II	6 horas
Iniciación a la actividad emprendedora y empresarial	2 horas
Tutoría	1 horas
Formación en centros de trabajo 240 horas (tercer trimestre)	

Normativa Ciclo Formativo

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo

Decreto 55/2014, de 10/07/2014, por el que se regula la Formación Profesional Básica del sistema educativo en Castilla-La Mancha.

Decreto 142/2014, de 1 de julio. por la que se establece el currículo del Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica, Título Profesional Básico en Cocina y Restauración en la Comunidad Autónoma de Castilla la Mancha:

Requisitos de acceso a los Ciclos Formativos de Formación Profesional Básica.

Cumpliendo lo establecido en el artículo 3 del Decreto 55/2014, de 10 de julio, podrá acceder a estas enseñanzas el alumnado que cumpla simultáneamente los siguientes requisitos:

- Tener cumplidos los quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años en el momento del acceso ni durante el año natural en curso.
- Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria (3º ESO) o, excepcionalmente, haber cursado segundo de Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica a través del consejo orientador.

Acceso a otros estudios.

El título de Técnico Profesional Básico en Cocina y Restauración permite:

- El acceso a los Ciclos Formativos de Grado Medio
- La obtención del Graduado en ESO, en los cursos 2015/16 o 2016/17, en tanto no sea de aplicación la evaluación prevista en el art. 44.1 de la ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, siempre que, en la evaluación final del ciclo formativo, el equipo docente considere que han alcanzado los objetivos de la Educación Secundaria Obligatoria y adquirido las competencias correspondientes.



CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

COCINA Y GASTRONOMIA

Competencia general.

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes.

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Duración del Ciclo y Módulos que lo componen.

Dos cursos académicos con un total de 2.000 horas.

PRIMER CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Preelaboración y conservación de alimentos	9 horas
Técnicas culinarias	9 horas
Procesos básicos de pastelería y repostería	6 horas
Ofertas gastronómicas	3 horas
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	3 horas

SEGUNDOR CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Productos culinarios	12 horas
Postres en restauración	8 horas
Inglés	3 horas
Formación y orientación laboral	4 horas
Empresa e iniciativa emprendedora	3 horas
Formación en centros de trabajo 400 horas (tercer trimestre)	

Normativa Ciclo Formativo

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Decreto 227/2008, de 16-09-2008, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Requisitos de acceso a los Ciclos Formativos de Formación Profesional de Grado Medio.

El acceso a ciclos formativos de grado medio requerirá el cumplimiento de al menos una de las siguientes condiciones:

- a. Estar en posesión de al menos uno de los siguientes títulos:
 - ✓ Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
 - ✓ Título Profesional Básico.
 - ✓ Título de Bachiller.
 - ✓ Un título universitario.
 - ✓ Un título de Técnico o de Técnico Superior de Formación Profesional.
- b. Estar en posesión de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias de Bachillerato.
- c. Haber superado un curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio en centros públicos o privados autorizados por la administración educativa, y tener 17 años cumplidos en el año de finalización del curso.
- d. Haber superado una prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio y tener 17 años cumplidos en el año de realización de dicha prueba.

Otras titulaciones equivalentes a efectos de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio

- ✓ Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria.
- ✓ Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar.
- ✓ Estar en posesión del título de Bachiller superior.
- ✓ Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- ✓ Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963 o el segundo de comunes experimental.
- ✓ Acreditar tener un máximo de dos materias pendientes en el conjunto de los dos primeros cursos del Bachillerato Unificado y Polivalente.
- ✓ Tener alguna de las titulaciones equivalentes para el acceso a los ciclos formativos de grado superior establecidos en el apartado siguiente.
- ✓ Haber superado otros estudios o cursos de formación de los declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.

Acceso a otros estudios.

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía permite:

- Acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio.
- Acceso a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional o de otras familias profesionales.
- Acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1 de la LOE y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Competencia general.

Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes.

- Camarero de bar-cafetería o restaurante.
- Jefe de rango.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Duración del Ciclo y Módulos que lo componen.

Dos cursos académicos con un total de 2.000 horas.

PRIMER CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Operaciones básicas en restaurante	10 horas
Operaciones básicas en bar-cafetería	9 horas
Ofertas gastronómicas	3 horas
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	3 horas
Técnicas de comunicación en restauración	2 horas
Inglés	3 horas

SEGUNDOR CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Servicios en restaurante y eventos especiales.	10 horas
Servicios en bar-cafetería	8 horas
El vino y su servicio.	5 horas
Formación y orientación laboral	4 horas
Empresa e iniciativa emprendedora	3 horas
Formación en centros de trabajo 400 horas (tercer trimestre)	

Normativa Ciclo Formativo

REAL DECRETO 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Decreto 97/2009, de 28/07/2009, por el que se establece el currículo del Ciclo Formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico o Técnica en servicios en restauración, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha

Requisitos de acceso a los Ciclos Formativos de Formación Profesional de Grado Medio.

El acceso a ciclos formativos de grado medio requerirá el cumplimiento de al menos una de las siguientes condiciones:

- a. Estar en posesión de al menos uno de los siguientes títulos:
 - ✓ Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
 - ✓ Título Profesional Básico.
 - ✓ Título de Bachiller.
 - ✓ Un título universitario.
 - ✓ Un título de Técnico o de Técnico Superior de Formación Profesional.
- b. Estar en posesión de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias de Bachillerato.
- c. Haber superado un curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio en centros públicos o privados autorizados por la administración educativa, y tener 17 años cumplidos en el año de finalización del curso.
- d. Haber superado una prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio y tener 17 años cumplidos en el año de realización de dicha prueba.

Otras titulaciones equivalentes a efectos de acceso a Ciclos Formativos de Grado Medio

- ✓ Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria.
- ✓ Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar.
- ✓ Estar en posesión del título de Bachiller superior.
- ✓ Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias.
- ✓ Haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del plan de 1963 o el segundo de comunes experimental.
- ✓ Acreditar tener un máximo de dos materias pendientes en el conjunto de los dos primeros cursos del Bachillerato Unificado y Polivalente.
- ✓ Tener alguna de las titulaciones equivalentes para el acceso a los ciclos formativos de grado superior establecidos en el apartado siguiente.
- ✓ Haber superado otros estudios o cursos de formación de los declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores.

Acceso a otros estudios.

El título de Técnico en Servicios en Restauración permite:

- Acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio.
- Acceso mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad de Bachillerato.
- Acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1 de la LOE y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

DIRECCION EN COCINA

Competencia general.

Gestión de Eventos, dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección.

Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes.

- Director de alimentos y bebidas.
- Director de cocina.
- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.
- Encargado de economato y bodega

Duración del Ciclo y Módulos que lo componen.

Dos cursos académicos con un total de 2.000 horas.

PRIMER CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Control del aprovisionamiento de materias primas.	2 horas
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	8 horas
Procesos de elaboración culinaria	9 horas
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	3 horas
Formación y orientación laboral.	3 horas
Inglés	5 horas

SEGUNDOR CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	9 horas
Gestión de la producción en cocina	8 horas
Gastronomía y nutrición	3 horas
Gestión administrativa y comercial en restauración	3 horas
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2 horas
Empresa e iniciativa emprendedora	3 horas
Proyecto	
Formación en centros de trabajo 400 horas (tercer trimestre)	

Normativa Ciclo Formativo

Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas (BOE 12/6/2010)

Decreto 256/2011, de 12 de Agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al Título superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Acceso a otros estudios.

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina permite:

- Acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado superior.
- Acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.

Requisitos de acceso a los Ciclos Formativos de Formación Profesional de Grado Superior.

El acceso a ciclos formativos de grado superior requerirá el cumplimiento de alguna de las siguientes condiciones:

- a. Estar en posesión de al menos uno de los siguientes títulos:
 - ✓ Título de Bachiller.
 - ✓ Un Título universitario.
 - ✓ Un Título de Técnico o de Técnico Superior de Formación Profesional.
- b. Estar en posesión de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias de Bachillerato.
- c. Haber superado una prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior, y tener 19 años cumplidos en el año de realización de dicha prueba.
- d. Quienes hayan superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior, también estarán en condiciones de acceder a un Ciclo Formativo de Grado Medio.
- e. Quienes hayan superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años, también estarán en condiciones de acceder a un Ciclo Formativo de Grado Medio o de Grado Superior.

Otras titulaciones equivalentes a efectos de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior

- ✓ Estar en posesión del título de Bachiller establecido en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.
- ✓ Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- ✓ Haber superado el curso de orientación universitaria o preuniversitario.
- ✓ Estar en posesión del título de Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos.
- ✓ Estar en posesión del título de bachiller expedido tras cursar el antiguo Bachillerato unificado polivalente.

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

DIRECCION DE SERVICIOS DE RESTAURACION

Competencia general.

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes.

- Director de alimentos y bebidas.
- Supervisor de restauración moderna.
- Maître.
- Jefe de Sala.
- Encargado de bar-cafetería.
- Jefe de banquetes.
- Jefe de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado de economato y bodega.

Duración del Ciclo y Módulos que lo componen.

Dos cursos académicos con un total de 2.000 horas.

PRIMER CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Control del aprovisionamiento de materias primas.	2 horas
Procesos de servicios en restaurante	9 horas
Sumillería	5 horas
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	3 horas
Gestión administrativa y comercial en restauración	3 horas
Formación y orientación laboral.	3 horas
Francés	5 horas

SEGUNDOR CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Procesos de servicios en bar-cafetería	9 horas
Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	5 horas
Gastronomía y nutrición	3 horas
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2 horas
Empresa e iniciativa emprendedora	3 horas
Inglés	8 horas
Proyecto	
Formación en centros de trabajo 400 horas (tercer trimestre)	

Normativa Ciclo Formativo

Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE 12/06/2010)

Decreto 250/2011, de 12/08/2011, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico/a Superior en Dirección de Servicios en Restauración, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Acceso a otros estudios.

El título de Técnico Superior en Dirección de Cocina permite:

- Acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado superior.
- Acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.

Requisitos de acceso a los Ciclos Formativos de Formación Profesional de Grado Superior.

El acceso a ciclos formativos de grado superior requerirá el cumplimiento de alguna de las siguientes condiciones:

- a. Estar en posesión de al menos uno de los siguientes títulos:
 - ✓ Título de Bachiller.
 - ✓ Un Título universitario.
 - ✓ Un Título de Técnico o de Técnico Superior de Formación Profesional.
- b. Estar en posesión de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias de Bachillerato.
- c. Haber superado una prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior, y tener 19 años cumplidos en el año de realización de dicha prueba.
- d. Quienes hayan superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior, también estarán en condiciones de acceder a un Ciclo Formativo de Grado Medio.
- e. Quienes hayan superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años, también estarán en condiciones de acceder a un Ciclo Formativo de Grado Medio o de Grado Superior.

Otras titulaciones equivalentes a efectos de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior

- ✓ Estar en posesión del título de Bachiller establecido en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.
- ✓ Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- ✓ Haber superado el curso de orientación universitaria o preuniversitario.
- ✓ Estar en posesión del título de Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos.
- ✓ Estar en posesión del título de bachiller expedido tras cursar el antiguo Bachillerato unificado polivalente.

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR

AGENCIAS DE VIAJES Y GESTION DE EVENTOS

Competencia general.

Programar y realizar viajes combinados y todo tipo de eventos, vender servicios turísticos en agencias de viajes y a través de otras unidades de distribución, proponiendo acciones para el desarrollo de sus programas de marketing y asegurando la satisfacción de los clientes.

Ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes.

- Jefe/a de oficina de agencia de viajes.
- Jefe/a de departamento en agencia de viajes.
- Agente de viajes.
- Consultor/a de viajes.
- Organizador/a de eventos.
- Vendedor/a de servicios de viaje y viajes programados
- Promotor/a comercial de viajes y servicios turísticos.
- Empleado/a del departamento de «booking» o reservas.

Duración del Ciclo y Módulos que lo componen.

Dos cursos académicos con un total de 2.000 horas.

PRIMER CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Estructura del mercado turístico	4 horas
Protocolo y relaciones públicas	4 horas
Marketing turístico	5 horas
Destinos turísticos	5 horas
Recursos turísticos	4 horas
Formación y orientación laboral	3 horas
Segunda Lengua Extranjera	5 horas

SEGUNDOR CURSO MODULOS PROFESIONALES	HORAS SEMANALES
Gestión de productos turísticos	4 horas
Venta de servicios turísticos	8 horas
Dirección de entidades de intermediación turística	7 horas
Empresa e iniciativa emprendedora	3 horas
Inglés	8 horas
Proyecto	
Formación en centros de trabajo 400 horas (tercer trimestre)	

Normativa Ciclo Formativo

Real Decreto 1254/2009, de 24 de julio, por el que se establece el título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos y se fijan sus enseñanzas mínimas

Decreto 197/2010, de 03/08/2010, por el que se establece el currículo del Ciclo Formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico o Técnica Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha

Acceso a otros estudios.

El título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos permite:

- Acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado superior.
- Acceso directo a las enseñanzas conducentes a los títulos universitarios de grado en las condiciones de admisión que se establezcan.

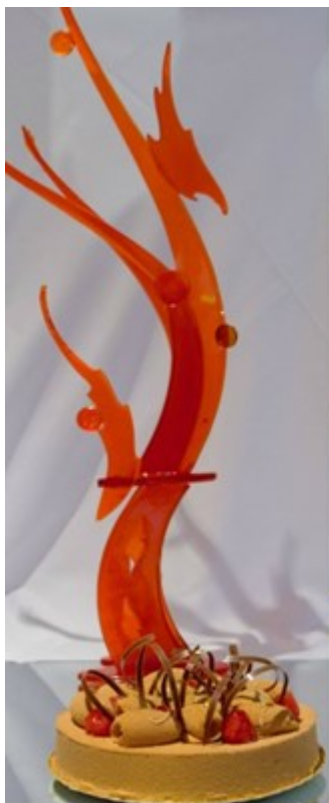
Requisitos de acceso a los Ciclos Formativos de Formación Profesional de Grado Superior.

El acceso a ciclos formativos de grado superior requerirá el cumplimiento de alguna de las siguientes condiciones:

- a. Estar en posesión de al menos uno de los siguientes títulos:
 - ✓ Título de Bachiller.
 - ✓ Un Título universitario.
 - ✓ Un Título de Técnico o de Técnico Superior de Formación Profesional.
- b. Estar en posesión de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias de Bachillerato.
- c. Haber superado una prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior, y tener 19 años cumplidos en el año de realización de dicha prueba.
- d. Quienes hayan superado la prueba de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior, también estarán en condiciones de acceder a un Ciclo Formativo de Grado Medio.
- e. Quienes hayan superado la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años, también estarán en condiciones de acceder a un Ciclo Formativo de Grado Medio o de Grado Superior.

Otras titulaciones equivalentes a efectos de acceso a Ciclos Formativos de Grado Superior

- ✓ Estar en posesión del título de Bachiller establecido en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.
- ✓ Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- ✓ Haber superado el curso de orientación universitaria o preuniversitario.
- ✓ Estar en posesión del título de Técnico Especialista o equivalente a efectos académicos.
- ✓ Estar en posesión del título de bachiller expedido tras cursar el antiguo Bachillerato unificado polivalente.



Dirección: C/ Enrique Fluiters Aguado, s/n. 19003. Guadalajara.
Teléfonos: 949 230661 Buero y 949 227163 Escuela de Hostelería
Fax: 949 219390
Correo electrónico: 19002597.ies@edu.jccm.es
Web: <http://iesbuerovallejo.com/>
Facebook: <https://www.facebook.com/Hosteler%C3%ADa-y-Turismo-de-Guadalajara-1670772153183522/>