

# COCINA Y PASTELERÍA

## ATRIBUCIONES DOCENTES

GRUPO IVEP  
Preparadores



MÓDULO	CICLO	NIVEL
Postres en restauración	Técnico en cocina y gastronomía	Grado Medio
Preelaboración y conservación de alimentos		
Procesos básicos de pastelería y repostería		
Productos culinarios		
Técnicas culinarias		
Elaboraciones de confitería y otras especialidades	Técnico en panadería, repostería y confitería	Grado Medio
Elaboraciones de panadería-bollería		
Postres en restauración		
Procesos básicos de pastelería y repostería		
Actividades de apoyo a personas no dependientes en la unidad convivencial	Técnico profesional básico en actividades domésticas y limpieza de edificios	F.P Básico
Cocina doméstica		
Formación en Centros de Trabajo		
Limpieza con máquinas		
Limpieza de domicilios particulares, edificios, oficinas y locales		
Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar		
Seguridad en el ámbito doméstico		

601443749

[informacion@ivep.net](mailto:informacion@ivep.net)

# COCINA Y PASTELERÍA

## ATRIBUCIONES DOCENTES

GRUPO IVEP  
Preparadores



MÓDULO	CICLO	NIVEL
Procesos de panadería	Técnico profesional básico en actividades en panadería y pastelería	F.P Básico
Procesos de pastelería		
Dispensación en panadería y pastelería		
Operaciones auxiliares en la industria alimentaria		
Formación en Centros de Trabajo	Técnico profesional básico en alojamiento y lavandería	
Atención al cliente		
Formación en Centros de Trabajo		
Lavado y secado de ropa		
Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento		
Materiales y productos textiles		
Planchado y embolsado de ropa		
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering		
Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento		

601443749

[informacion@ivep.net](mailto:informacion@ivep.net)

# COCINA Y PASTELERÍA

## ATRIBUCIONES DOCENTES

GRUPO IVEP  
Preparadores



601443749

MÓDULO	CICLO	NIVEL
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	Técnico profesional básico en cocina y restauración	F.P Básico
Atención al cliente		
Formación en Centros de Trabajo		
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering		
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas		
Procesos básicos de producción culinaria		
Técnicas elementales de preelaboración		
Técnicas elementales de servicio		

[informacion@ivep.net](mailto:informacion@ivep.net)

# COCINA Y PASTERERÍA

## ATRIBUCIONES DOCENTES

GRUPO IVEP  
Preparadores



MÓDULO	CICLO	NIVEL
Control del aprovisionamiento de materias primas	Técnico superior en dirección de cocina	Grado superior
Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina		
Gestión de la producción en cocina		
Procesos de elaboración culinaria		
Procesos de preelaboración y conservación en cocina		
Proyecto de dirección de cocina		
Control del aprovisionamiento de materias primas	Técnico superior en dirección de servicios de restauración	

601443749

[informacion@ivep.net](mailto:informacion@ivep.net)