



Colegio Educación Especial
PROGRAMA PROFESIONAL
Operaciones Básicas de Cocina

Fundación
Instituto
San José 
Hermanos de San Juan de Dios

Enero 2024

Título oficial: clave HOTP01

PROGRAMA PROFESIONAL MODALIDAD ESPECIAL (PPME): OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (16-20 AÑOS)

El Colegio de Educación Especial del Hospital Fundación San José, fundado en 1961, ofrece desde el curso 2022-2023 un nuevo ciclo educativo dentro de los Programas Profesionales Modalidad Especial (PPME): Curso de Operaciones básicas de cocina con clave HOTP01.

El proyecto, que cuenta con la autorización y el apoyo de la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, desarrolla el Programa en colaboración con la Empresa Compass Group, empresa de referencia en el sector de la restauración colectiva.

El aula taller de cocina se encuentra en las instalaciones de la empresa, ubicada en la propia Fundación, situada al suroeste de Madrid Capital.

Gracias a este proyecto, alumnos con discapacidad intelectual pueden recibir enseñanzas en un entorno normalizado, inclusivo y motivador. La convivencia entre alumnos con discapacidad y profesionales de la cocina compartiendo espacios comunes, ofrece una experiencia pedagógica muy beneficiosa para toda la comunidad educativa, no sólo para los alumnos sino también para las familias y profesionales del centro.



Un programa para alumnos con necesidades especiales

OBJETIVOS Y FINALIDAD

La finalidad del Programa Profesional de Modalidad Especial: Operaciones Básicas de Cocina, es la de preparar para la inserción laboral a los alumnos con necesidades educativas especiales que no han obtenido el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria ni un título de Formación Profesional. Se plantea dicha inserción laboral en puestos de trabajo acordes con su discapacidad, en centros especiales de empleo y en centros ocupacionales, tanto para trabajo normalizado como para trabajo con apoyo.

Son, por tanto, objetivos de los Programas Profesionales de modalidad especial:

- Formar en las competencias profesionales propias de una cualificación de nivel 1 de la estructura actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales establecido en el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, modificado por el Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre.
- Favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria.
- Ampliar la formación de los alumnos, en orden a la adquisición de las competencias y conocimientos propios de la enseñanza básica, que les permitan participar en el trabajo y en la actividad social y cultural y, en su caso, proseguir estudios en las diferentes enseñanzas.

Un programa para alumnos con necesidades especiales

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Esta modalidad está dirigida exclusivamente a aquellos alumnos cuyas necesidades educativas especiales están asociadas a condiciones personales de discapacidad tales que no permitan su integración en la Formación Profesional Básica.

Los alumnos deberán reunir, además, los siguientes requisitos:

- Tener cumplidos 16 años en el momento de incorporación del alumno al programa, ya que los programas profesionales de modalidad especial suponen una oferta formativa para alumnos con discapacidad intelectual desde los 16 a los 20 años de edad.
- Presentar necesidades educativas especiales y al menos un 33% minusvalía.
- No haber obtenido el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria ni un título de Formación Profesional, ni haber superado los módulos obligatorios de un Programa de Cualificación Profesional Inicial.
- Conformidad del alumno y de sus padres o representantes legales para la incorporación a los Programas Profesionales de modalidad especial.
- La duración de los Programas Profesionales de modalidad especial, con el fin de atender las necesidades de los alumnos a que van dirigidos, será de dos cursos académicos. Las enseñanzas se desarrollarán en horario de treinta horas semanales.
- Al término del segundo curso, los alumnos que no hayan alcanzado los objetivos previstos podrán permanecer un curso más en el programa, teniendo en cuenta que la edad máxima de permanencia en esta modalidad será de 21 años, cumplidos en el año natural en que finalice el curso.
- Propuesta de incorporación por parte de su centro educativo.

Una formación teórico-práctica

PLAN DE ESTUDIOS

Durante los dos cursos académicos, los alumnos reciben formación tanto en el área técnica como en el área formativa. Las clases son impartidas por dos profesionales uno por cada área interviniendo de manera conjunta .

En el segundo curso se realizan 160 horas de prácticas de formación en centros de trabajo/empresas (FCT).

PARTE TÉCNICA

- Técnicas elementales de pre-elaboración.
- Procesos básicos de elaboración culinaria.
- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Prevención de riesgos laborales.



PARTE FORMATIVA

- Comunicación y sociedad.
- Lengua castellana e inglesa.
- Competencias tecnológicas.
- Ciencias sociales (hábitos de trabajo, desplazamientos autónomos...)
- Ciencias aplicadas.
- Matemáticas (Compras, unidades de medida...)
- Ciencias naturales (El cuerpo humano, alimentación y salud...)
- Tutoría (flexibilidad, autoestima...)



*Clases de cocina***EVENTOS**

Dentro de nuestra actividad habitual de formación teórico-práctica, eventualmente realizamos varios servicios de catering. En estas actividades extraordinarias ofrecemos un surtido variado de platos tipo cóctel, elaborado completamente por nuestros alumnos.

*Inserción laboral***SALIDAS PROFESIONALES**

Las ocupaciones y puestos de trabajo relevantes a los que va orientada esta nueva etapa educativa están muy ligados a una formación técnico-práctica desde el primer curso. El objetivo es que tras esta formación puedan insertarse en el mundo laboral. Al contar con el apoyo de la empresa multinacional Compass Group, nuestros alumnos podrán optar a realizar sus prácticas en dicho centro de trabajo que se ubica en la fundación o en otras empresas de restauración fuera de la fundación.

Posibles ocupaciones:

- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos de hostelería.
- Pinche de cocina en diferentes establecimientos de restauración.
- 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.



METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

METODOLOGÍA

La formación será de carácter globalizador y tenderá a la integración de competencias y contenidos entre los distintos módulos profesionales (técnico-formativos) que se incluyen en el programa.

Se adaptará a las necesidades y características de los alumnos que los cursen.

Se prestará especial atención a la adaptación de los ritmos de aprendizaje, a la orientación esencialmente práctica de la formación y al fomento del trabajo en equipo.

Se integrarán recursos de las TIC en el aprendizaje.

EVALUACIÓN

Tendrá carácter continuo, formativo e integrador, permitirá orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realizará por módulos profesionales.

Se tendrá en cuenta los objetivos de los módulos (que ya están definidos en resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos).

Asimismo, los conocimientos adquiridos en cada uno de ellos, según los criterios de evaluación (ya definidos) que se establecen en el currículo para cada programa y concretados en las programaciones didácticas

TITULACIÓN

Los alumnos que superen la formación obtendrán un certificado de profesionalidad de nivel 1.



EVENTOS

APRENDIZAJES MUY FUNCIONALES

A lo largo de los dos cursos formativos los alumnos tienen diferentes eventos, con la finalidad de poner en práctica lo aprendido en un entorno de trabajo real; éstas acciones se desarrollan en la propia Fundación o en diferentes espacios exteriores.



**EVENTO CON FAMILIAS
CENTRO EDUCATIVO Y PROFESIONALES**



IFEMA FERIA HIT-HORECA





Euro

COMPASS