



FUNDACIÓN INSTITUTO
SAN JOSÉ



PROGRAMA PROFESIONAL
Operaciones Básicas de Cocina

Título oficial: clave HOTP01

PROGRAMA PROFESIONAL MODALIDAD ESPECIAL (PPME): OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

El Centro Educativo de la Fundación Instituto San José, fundado en 1961, ofrece un nuevo ciclo formativo dentro de los Programas Profesionales Modalidad Especial (PPME): 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 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.

La duración de los Programas Profesionales de modalidad especial será de dos cursos académicos. Las enseñanzas se desarrollarán en horario de treinta horas semanales.



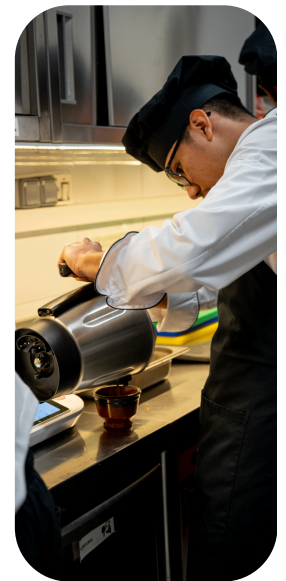
Un programa para alumnos con necesidades especiales

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.

Los objetivos de los Programas Profesionales de modalidad especial son:

- Formar en las competencias profesionales propias de una cualificación de nivel 1 de un certificado profesional de ayudante de cocina.
- Favorecer la posibilidad de una inserción laboral satisfactoria.
- Adquirir aprendizajes funcionales relacionados con la profesión para la que se están formando y con fomentar una vida más independiente.
- Desarrollar una madurez que facilite la transición a una vida adulta y profesional.



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Esta modalidad está dirigida exclusivamente a aquellos alumnos cuyas necesidades educativas especiales están asociadas a condiciones personales de discapacidad.

Los alumnos deberán reunir los siguientes requisitos:

- Tener cumplidos 16 años o cumplirlos en el año natural que se incorpora al programa.
- 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.

Una formación teórico-práctica

PLAN DE ESTUDIOS

A lo largo de los dos cursos académicos, el alumnado recibe una formación integral que combina competencias técnicas propias del ámbito de la cocina profesional con contenidos formativos orientados al desarrollo personal, social y laboral. La docencia se organiza de manera coordinada y es impartida por dos profesionales especializados, uno responsable del área técnica y otro del área formativa, garantizando así un acompañamiento continuo y coherente.

Durante el segundo curso, los alumnos podrán realizar un periodo de prácticas de 160 horas de Formación en Centros de Trabajo (FCT) en empresas del sector, donde ponen en práctica los aprendizajes adquiridos y se familiarizan con entornos laborales reales.

PARTE TÉCNICA

- Aprovisionamiento y conservación de materias primas.
 - Reconocimiento de materias primas.
 - Gestión de stocks y almacenamiento.
 - Recepción materias primas.
 - Envasados y etiquetados.
- Procesos básicos de elaboración culinaria.
 - Técnicas elementales de cocción.
 - Términos culinarios.
 - Regeneración de elaboraciones.
- Prevención de riesgos laborales.
- Uso de EPI's.
- Ergonomía y uniformidad.
- Técnicas de preelaboración
 - Uso de cuchillos y diferentes cortes.
 - Mise en place.
 - Uso maquinaria profesional.



PARTE FORMATIVA

- Autonomía
 - Uso del dinero.
 - Uso medios de transporte.
 - Higiene personal.
 - Datos personales básicos.
 - Hábitos saludables de alimentación.
- Habilidades Sociales
 - Resolución de conflictos.
 - Trabajo en autoestima.
 - Gestión de emociones.
 - Preparación entrevistas de trabajo.
 - Adquisición de hábitos de trabajo.
- Comunicación (Oral y Escrita)
- Ciencias Aplicadas
 - Uso del reloj.
 - Unidades de peso y capacidad.
 - Porcentajes y reglas de tres.
 - Competencias tecnológicas.
 - Gestión de residuos.



PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

A lo largo de los dos cursos formativos, el alumnado participa en diversos eventos y actividades culinarias que les permiten aplicar, en contextos reales, los conocimientos y habilidades adquiridos en el aula. Estas experiencias se desarrollan tanto en la propia Fundación como en espacios externos colaboradores, ofreciendo a los alumnos la oportunidad de enfrentarse a dinámicas profesionales auténticas, interactuar con distintos públicos y fortalecer su autonomía, responsabilidad y capacidad de trabajo en equipo.



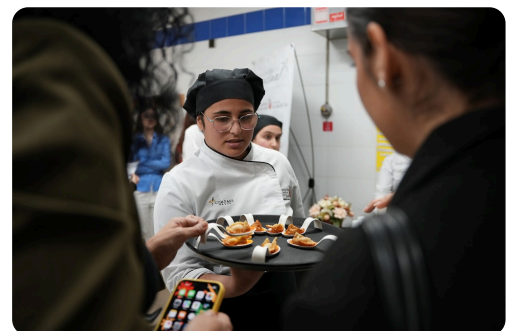
Inserción laboral

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. Contamos con diferentes centros de prácticas de todo Madrid (Hoteles, Restaurantes, Colectividades, etc) y con el fuerte apoyo de Compass Group en los diferentes sectores que ofrece, para que los alumnos finalicen su formación en empresas del sector.

Posibles ocupaciones:

- Ayudante de cocina.
- Pinche de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Ayudante de camarero en sala.
- Ayudante de camarero en bar-cafetería.



Aprendizajes funcionales

METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

METODOLOGÍA

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

Se adapta a las necesidades y características de los alumnos.

Se presta 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 integra recursos de las TIC en el aprendizaje.

TITULACIÓN

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

EVALUACIÓN

Tiene carácter continuo, formativo e integrador, permite orientar sus aprendizajes y las programaciones educativas y se realiza por módulos profesionales.

Para la evaluación del alumnado se utilizan diferentes instrumentos y técnicas, entre los que destacan:

- Exámenes o pruebas escritas, adaptadas a las necesidades y capacidades del alumnado, para comprobar la adquisición de contenidos.
- Observación directa, que permite valorar el progreso diario, la participación, la autonomía, las habilidades sociales y el desarrollo competencial en situaciones reales de aprendizaje.

Estas herramientas facilitan una evaluación continua, individualizada y adaptada



Diferentes entornos de aprendizaje

INFORMACIÓN ADICIONAL

Pincha en las imágenes para acceder a los contenidos audiovisuales y descubrir algunas de las actividades que realizamos.

CURSO 2024/2026



MAESTROS DE LA COCINA



HIP 2025



HIP 2026



Sinergias que suman

EMPRESAS COLABORADORAS

Nuestro programa formativo cuenta con la colaboración activa de empresas del sector gastronómico que ofrecen espacios reales de aprendizaje, prácticas formativas y oportunidades de inserción laboral para nuestro alumnado.



*Trámites***PROCESO DE ADMISIÓN**

El proceso de inscripción para la propuesta se abre en el mes de junio siguiendo las instrucciones y calendario de la propia Consejería de Educación.

El proceso de incorporación de un alumno a un Programa Profesional de Modalidad Especial lo inicia el Departamento de Orientación donde está escolarizado el alumno (Anexo I) dirigido al Director/a del Centro.

El/la Director/a informará al alumno y sus padres o representantes legales, que reflejarán su conformidad en el Anexo II.

Finalmente el/la Director/a emitirá propuesta de incorporación (Anexo III) y junto con informe psicopedagógico y dictamen, que será dirigido al Servicio de Inspección Educativa.

*¿Cómo llegar a nuestro centro?*

Acceso de Vehículos:

M-40 Salida 30 (Carabanchel/Cuatro Vientos)

Avenida de la Hospitalidad s/n



Acceso peatonal: C/ Carretera Barrio de la Fortuna, 21



Autobuses:

483: Aluche-Leganés (Parquesur)

486: Oporto-Leganés (Valdepeayo)

487: Aluche-Barrio de la Fortuna (La Fortuna)

SE (EMT): Príncipe Pío/Marqués de Vadillo/Plaza Elíptica/Avda Peseta/Fundación Inst. San José



Metro: La Peseta (Línea 11) + 12 min caminando.

Renfe cercanías: Aluche + autobús 483 ó 487



Disponemos de Parking

Contacto

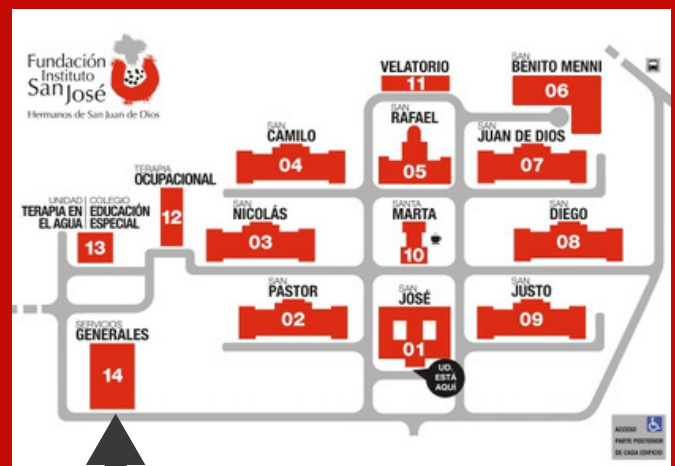
PPME Operaciones Básicas de Cocina



Email: hsjppmecocina@sjd.es



Telefono: 673 341 231 / 673 135 137



Ubicación Aula PPME



Fundación
Instituto
San José

GOM...
S

Pedro San Segundo