



Espacio Internacional
de Gastronomía y Ocio



Grado Medio

COCINA Y GASTRONOMÍA

Formación Profesional



Junta de Andalucía
Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional

📍 C/EINSTEIN N.5
JEREZ DE LA FRONTERA

☎ 722 182 765

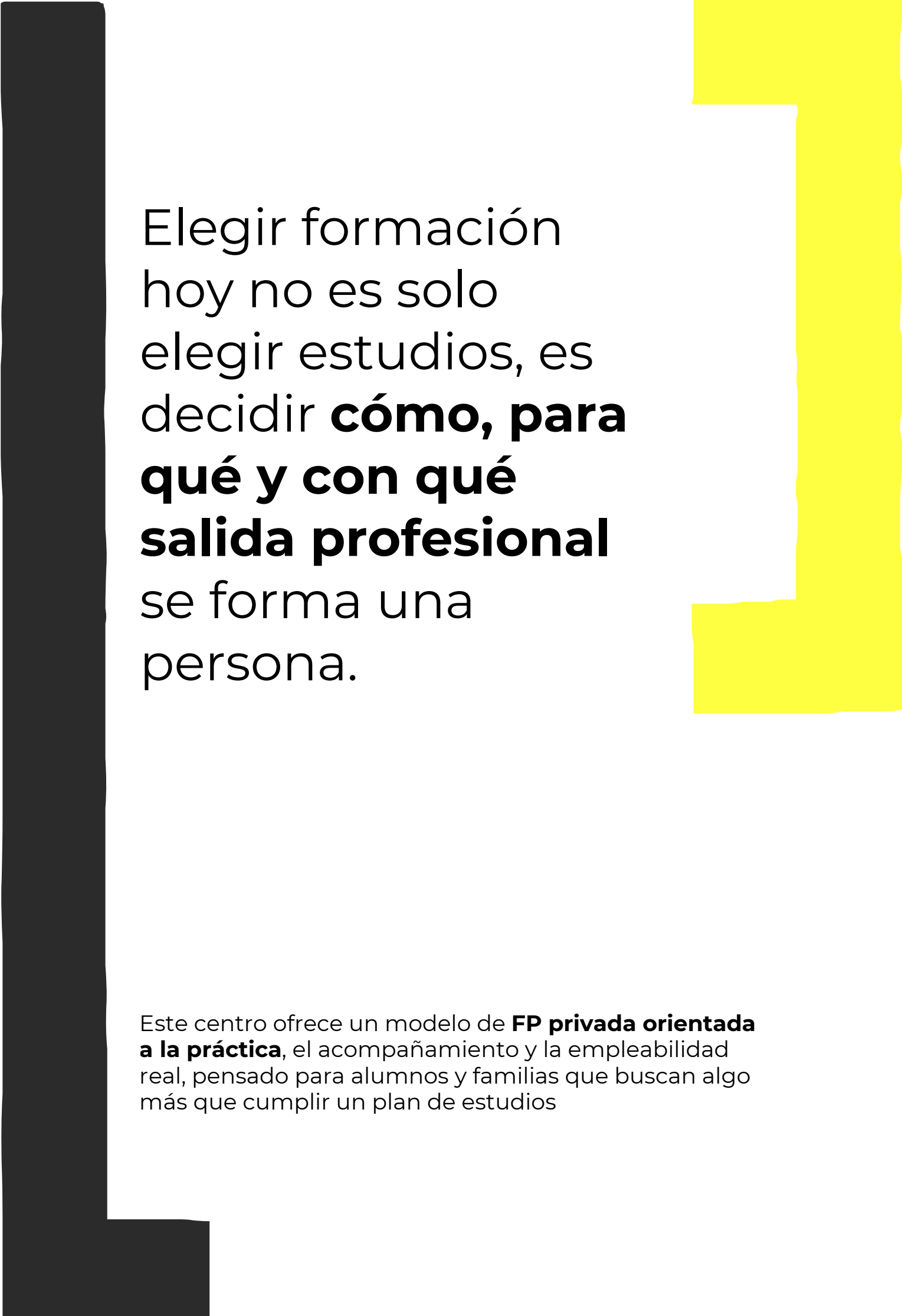


HOLA@EIGO-CENTER.COM



COCINA





Elegir formación
hoy no es solo
elegir estudios, es
decidir **cómo, para
qué y con qué
salida profesional**
se forma una
persona.

Este centro ofrece un modelo de **FP privada orientada a la práctica**, el acompañamiento y la empleabilidad real, pensado para alumnos y familias que buscan algo más que cumplir un plan de estudios



PROTEIC
PROTEIC

**LÍDERES EN LA
FORMACIÓN PROFESIONAL
EN EL SECTOR DE
HOSTELERÍA Y TURISMO**



TU ESPACIO DE FORMACIÓN, GASTRONOMÍA Y OCIO

EIGO Center es una innovadora institución educativa ubicada en Jerez de la Frontera, dedicada a ofrecer la mejor formación profesional para la industria del turismo.

Es un centro **oficial, reconocido, homologado y autorizado para impartir FP, certificados de profesionalidad y títulos propios**. Es decir, que todas nuestras titulaciones son 100% oficiales y con validez profesional en todo el territorio nacional..

Nuestro espacio es un punto de encuentro para futuros profesionales del sector que buscan no solo aprender, sino integrarse en el ecosistema real de la gastronomía, el turismo y la gestión hotelera.

En EIGO Center trabajamos de la mano de las grandes patronales del sector (**HORECA, CEHE y CEHAT**) lo que nos permite diseñar una formación alineada con los estándares empresariales, las demandas del mercado laboral y las competencias que realmente exigen hoteles, restaurantes y empresas turísticas.

Aquí reunimos talento, experiencia y red profesional. Compartimos conocimiento, fomentamos conexiones con el tejido empresarial y creamos oportunidades reales de inserción laboral.

**APOSTAMOS POR UNAS PRÁCTICAS
EN UN ÁMBITO LABORAL REAL**



¿POR QUÉ ELEGIR EIGO?



EDUCACIÓN
OFICIAL



EXPERIENCIA
PROFESIONAL



DESARROLLO
PERSONAL Y
PROFESIONAL



REPUTACIÓN
Y PRESTIGIO



DESARROLLO
DE
HABILIDADES
PRÁCTICAS



INNOVACIÓN
Y TENDENCIAS
DEL SECTOR



INSERCIÓN
LABORAL
RÁPIDA

1000+
Metros
cuadrados

3000+
Alumnos
formados

90%
Empleabilidad

5+
Aulas pilotos

NO TE CONTAMOS CÓMO ES EL SECTOR:
TE METEMOS DENTRO DE ÉL.



GRADO MEDIO



COCINA Y GASTRONOMÍA

2.000H

SI TE INTERESA COCINAR, AQUÍ DESCUBRES CÓMO FUNCIONA UNA COCINA DE VERDAD.

Es una formación profesional orientada a **aprender a cocinar** de manera profesional, entendiendo la cocina como un oficio técnico, exigente y con recorrido laboral.

En este ciclo aprenderás a trabajar producto, técnicas y organización. No es una clase de recetas: es una formación que respeta el ritmo y la lógica de una cocina profesional.

Este ciclo es adecuado para alumnos que:

- Tienen interés real por la cocina
- Prefieren aprender haciendo
- Se sienten cómodos en entornos prácticos
- Quieren incorporarse al mercado laboral con una base sólida
- Aceptan normas, ritmo y exigencia profesional



GRADO MEDIO

PLAN DE ESTUDIOS

2.000H



1.º Curso — 960 h

- Preelaboración y conservación de alimentos – 288 h
- Técnicas culinarias – 288 h
- Procesos básicos de pastelería y repostería – 224 h
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos – 64 h
- Formación y orientación laboral – 96 h

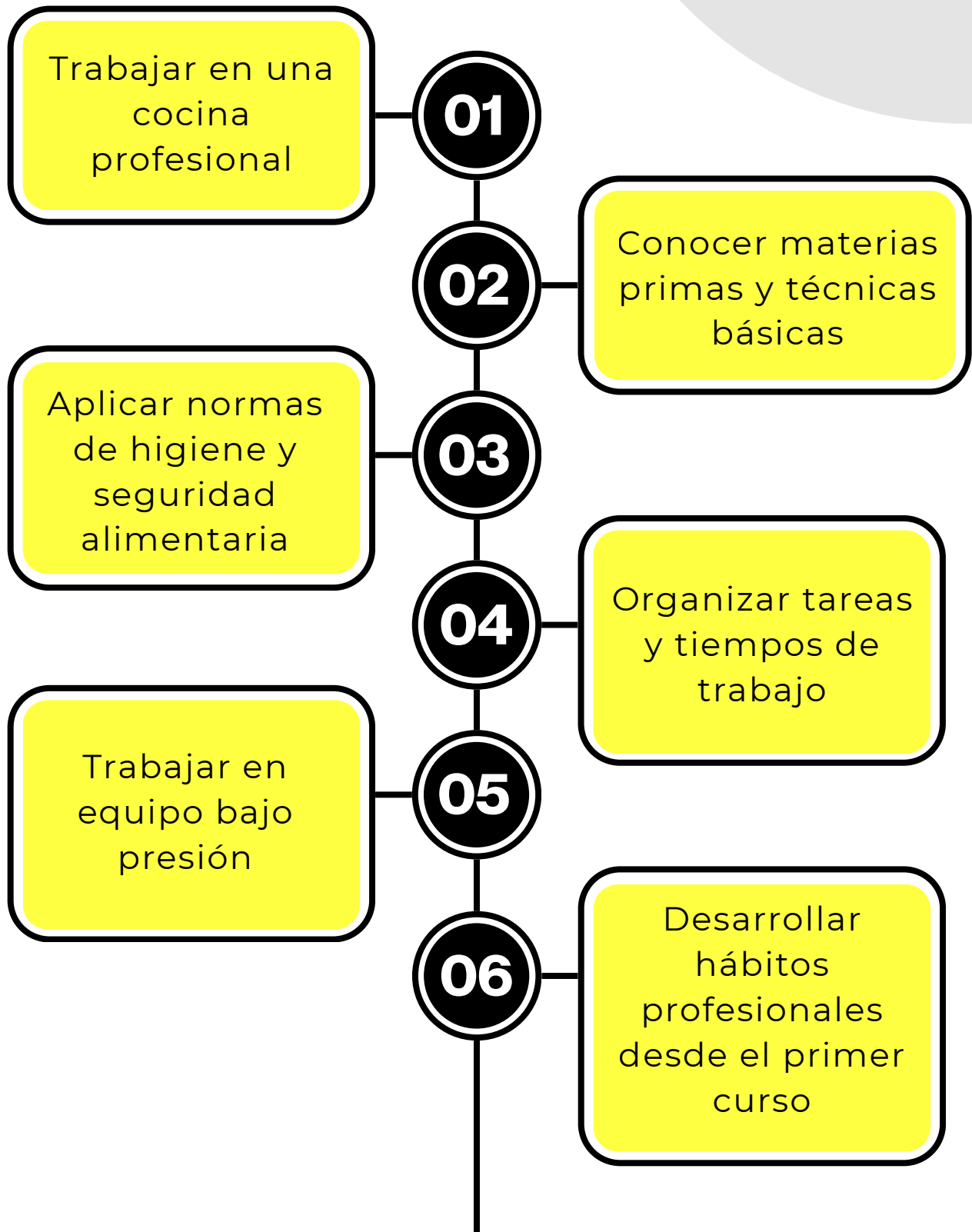
2.º Curso — 1.040 h

- Ofertas gastronómicas – 84 h
- Productos culinarios – 252 h
- Postres en restauración – 147 h
- Empresa e iniciativa emprendedora – 84 h
- Libre configuración – 63 h
- Formación en centros de trabajo – 410 h



¿QUÉ SE APRENDE REALMENTE?

Durante el ciclo, el alumno aprende a:



EL OBJETIVO NO ES SOLO COCINAR, SINO APRENDER A FUNCIONAR DENTRO DE UNA COCINA REAL.

FORMACIÓN TÉCNICA Y PRÁCTICA



Técnicas culinarias

- Cocciones básicas y avanzadas (asado, vapor, fritura, etc.).
- Elaboración de fondos, salsas y platos principales
- Decoración, guarnición y presentación profesional de platos.
- Organización y desarrollo del servicio en cocina.

Preelaboración y conservación de alimentos

- Recepción, clasificación y almacenamiento de materias primas.
- Uso de maquinaria, utensilios y herramientas de cocina.
- Diseño y organización de espacios de trabajo
- Técnicas de corte, limpieza y conservación intermedia.

Elaboración de menús y cartas

- Diseño de menús equilibrados, con una correcta combinación de ingredientes.
- Costos de la carta: control del presupuesto, cálculo de costes por plato y margen de ganancia.
- Conocimiento de menús típicos regionales, nacionales e internacionales.
- Adaptación de elaboraciones para dietas

Pastelería y repostería

- Elaboración de masas, rellenos, coberturas y semifríos.
- Técnicas de decoración y presentación de postres.
- Postres a base de fruta, lácteos, fritos, helados y más.
- Aplicación de normas de higiene y conservación.

FORMACIÓN TÉCNICA Y PRÁCTICA



Control de calidad y seguridad alimentaria

- Prevención de riesgos laborales y uso de EPIs.
- Normas de seguridad y higiene en la cocina, tanto en la preparación de los alimentos como en el entorno de trabajo.
- Uso adecuado de equipos de protección, control de la temperatura de los alimentos y manipulación segura.
- Sistemas de autocontrol (APPCC).
- Gestión de residuos y eficiencia energética.

Cultura gastronómica y tendencias

- Conocimiento de la gastronomía mundial y la historia de los platos más representativos de diversas culturas.
- Tendencias gastronómicas actuales, como la cocina de autor, la gastronomía saludable, la cocina de vanguardia, la cocina vegana y sin gluten.

Creatividad y trabajo en equipo

- Fomento de la creatividad en la creación de nuevos platos.
- Trabajo en equipo dentro de la cocina, con capacidad para resolver problemas y adaptarse a diferentes situaciones.

Formación práctica y entorno laboral

- Prácticas reales en entornos profesionales.
- Trabajo individual en cocina desde el primer día.
- Comunicación y hábitos profesionales.
- Organización del trabajo en la cocina, planificación de tareas y tiempos.
- Coordinación con otros miembros del equipo (cocineros/as, ayudantes, personal de limpieza) para asegurar el flujo de trabajo eficiente.
- Control de inventarios, stock de alimentos y utensilios necesarios para el funcionamiento de la cocina.
- Preparación para la inserción laboral y el autoempleo.

SALIDAS PROFESIONALES

**AL FINALIZAR EL CICLO, EL ALUMNO
PUEDE TRABAJAR COMO:**



Ayudante de cocina



Auxiliar de cocina



Personal de cocina en
restaurantes, hoteles o
colectividades



Jefe de partida



Cocinero



Asesor gastronómico
para servicios
de restauración

ADEMÁS, TE PERMITE:



PROGRESAR
DENTRO DEL SECTOR



ACCEDER A
NUEVOS NIVELES FORMATIVOS



ESPECIALIZARSE CON
EXPERIENCIA Y PRÁCTICA

REQUISITOS DE ACCESO

El acceso a los ciclos o módulos de Grado Medio requiere el cumplimiento de al menos una de las siguientes condiciones:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- Estar en posesión de un Título Profesional Básico (Formación Profesional Básica).
- Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.
- Haber superado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente (BUP).
- Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio (se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba).
- Haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

PROCESO DE ADMISIÓN

1.Preinscripción



2.Entrevista Personal



3.Evaluación



4.Matrícula



TU ENTORNO DIGITAL DE APRENDIZAJE Y DESARROLLO PROFESIONAL



EIGO Campus+ es el área privada del alumno de EIGO Center, un entorno digital innovador diseñado para que la formación no termine en el aula, sino que continúe cuando y donde el alumno lo necesite.

Desde un único espacio, el alumno accede a todos los recursos clave de su formación y a servicios pensados para impulsar su desarrollo profesional.



¿QUÉ OFRECE EIGO CAMPUS+?

- **Todo el contenido del curso, siempre disponible:** Acceso online al material formativo impartido en clase, organizado y actualizado, para consultarlo en cualquier momento y desde cualquier dispositivo.
- **Material exclusivo y actividades complementarias:** Recursos adicionales, ejercicios prácticos y contenidos de refuerzo que amplían la experiencia formativa y facilitan el aprendizaje continuo.
- **Comunicación directa con tutores:** Un canal ágil y cercano para resolver dudas, recibir orientación y acompañamiento durante el proceso formativo.
- **Conexión con el empleo:** Acceso a la bolsa de empleo de EIGO Center, acercando al alumno a nuevas oportunidades profesionales y a empresas colaboradoras.



EIGO Campus+ es más que una plataforma,
es el punto de encuentro entre
formación, acompañamiento y empleabilidad.

¿CÓMO SE APRENDE EN ESTE CENTRO?



Clases prácticas y talleres.



Uso de instalaciones profesionales.



Simulaciones reales de trabajo.



Proyectos vinculados
a la realidad del sector.



Evaluación continua
y seguimiento individual.



EL ALUMNO NO ES UN ESPECTADOR:
PARTICIPA, PRACTICA, SE EQUIVOCA Y MEJORA.

Siempre acompañado por el equipo docente.

La FP Dual forma parte del modelo formativo.

Eso significa que el alumno:



Se incorpora al sector.



Aplica lo aprendido en el aula.



Aprende en un entorno laboral real.



Desarrolla hábitos profesionales desde la formación.

LA DUAL SE PLANIFICA Y SUPERVISA PARA QUE SEA UNA
EXPERIENCIA FORMATIVA REAL.

Prácticas en empresa garantizadas

Garantizamos tus prácticas en empresa TOP de la provincia. Benefíciate de nuestros convenios de trabajo

APONIENTE

Levante

ÁNGEL LEÓN

Barceló
HOTELS & RESORTS

GRAN MELIÁ
— SANCTI PETRI —
SPAIN




Nuestro centro cuenta con cocinas profesionales completamente equipadas, zonas de repostería, aulas teóricas, espacios de degustación y recursos audiovisuales.

Cada espacio está diseñado para recrear un entorno laboral real y garantizar una experiencia de aprendizaje completa.

INSTALACIONES



A black and white photograph of a modern dining room. The room features several tables and chairs, some with woven backs. Large windows on the right side offer a view of the outside. The ceiling has exposed ductwork and modern pendant lights. A decorative screen with a geometric pattern is visible in the background. The floor is polished and reflects the light.

**AQUÍ APRENDERÁS CON
PROFESIONALES, EN COCINAS
REALES, SALAS REALES Y
ALOJAMIENTOS REALES.**

¿POR QUÉ EIGO CENTER FUNCIONA TAN BIEN PARA LOS ESTUDIANTES?

**PORQUE AQUÍ
LA FORMACIÓN**

**SE VIVE
SE PRACTICA
SE SIENTE**



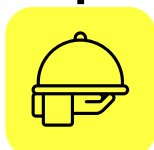
Espacios preparados
para trabajar como en una empresa.



Docentes
con experiencia real.



Contacto directo
con restaurantes, hoteles y entidades del
sector.



Ritmo real
desde el primer trimestre.



Un centro
que el alumnado siente como propio.

ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO

Uno de los elementos clave de la FP privada es la **atención personalizada**.

En este centro se trabaja con:

Grupos reducidos.



Tutorías y seguimiento académico.



Orientación personal y profesional.



Comunicación cercana con las familias cuando es necesario.



El objetivo es que el alumno **avance con seguridad** y no se quede atrás.

OBJETIVOS

**FORMACIÓN Y
CAPACITACIÓN**

**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

**INSERCIÓN
LABORAL**

¿POR QUÉ ESTUDIAR FORMACIÓN PROFESIONAL?



Diversidad de opciones profesionales:

La oferta de ciclos formativos es amplia y abarca una gran variedad de áreas y especialidades, lo que permite a los estudiantes elegir la formación que mejor se ajuste a sus intereses y aptitudes.



Acceso a estudios superiores:

Al finalizar este curso podrás acceder a un ciclo de grado superior de la misma rama y ampliar tus conocimientos. Estas formaciones de grado superior te darán la posibilidad de continuar estudios universitarios en el mismo área de especialización.



Crecimiento personal y profesional:

La formación profesional no solo proporciona habilidades técnicas, sino que también contribuye al desarrollo de habilidades sociales, de comunicación y resolución de problemas, que son esenciales para el éxito profesional.



Flexibilidad:

La formación profesional permite a los estudiantes adaptar sus estudios a sus necesidades y objetivos profesionales, con horarios flexibles y modalidades de estudio a distancia.



Reconocimiento europeo:

Nuestros títulos oficiales son reconocidos a nivel europeo, lo que facilita la movilidad laboral y la posibilidad de trabajar en otros países.





Formación especializada y práctica:

Nuestra formación se centra en la formación práctica y especializada en un área concreta, lo que prepara a los estudiantes para el mercado laboral.



Inserción laboral rápida:

Las habilidades y conocimientos adquiridos durante la formación permiten a los graduados acceder a puestos de trabajo en su área de especialización, lo que facilita la inserción laboral temprana.



Mayor empleabilidad:

La formación práctica y especializada aumenta las posibilidades de encontrar empleo y acceder a mejores oportunidades laborales.

¿Quieres empezar?

HÁBLANOS



722 182 765



HOLA@EIGO-CENTER.COM



C/EINSTEIN N.5 - JEREZ DE LA FRONTERA



Estudia en un centro donde
la hostelería y el turismo

SE APRENDEN

VIVIÉNDOLOS

Partners

APONIENTE

aula
makro

RATIONAL

Alvante
ÁNGEL LEÓN

Barceló
HOTELS & RESORTS

GRAN MELIÁ
— SANCTI PETRI —
SPAIN

HOSTELERÍA
DE ESPAÑA[®]

CEHAT
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES
Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

HORECA

Hostelería
Jerez

CHANDON
GARDEN SPRITZ

GADIRA
ATON KIOO SALVARE
DE ALHAMBRA

Patrocinadores

Estrella
Galicia
0,0

WILLIAMS
HUMBERT
ESTD 1871

CANDELAS

Colaboradores

Ayuntamiento
de Jerez

CEC
Capital
Española de la
Gastronomía

CANELA
& CLAVO
FOOD DESIGN

FINGER
FOOD
CANELA & CLAVO

EL BAR

GARCONS
BARCELONA[®]

JEREZ
NATACIÓN MASTER

JEREZ

gei center

 C/EINSTEIN N.5
JEREZ DE LA FRONTERA

 722 182 765  HOLA@EIGO-CENTER.COM

