



**CGM COCINA Y GASTRONOMÍA**

Duración: Dos cursos académico 2000 horas

- Empresa e iniciativa emprendedora
- Praelaboración y conservación de alimentos
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Técnicas culinarias
- Formación y Orientación Laboral
- Ofertas gastronómicas
- Postres en restauración
- Productos culinarios
- Inglés
- Formación en Centros de Trabajo

**CGM. SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

Duración: Dos cursos académico 2000 horas

- El vino y su servicio
- Formación y Orientación Laboral
- Francés
- Operaciones básicas en bar -cafetería
- Operaciones básicas en restaurante
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Técnicas de comunicación en restauración
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Inglés
- Ofertas gastronómicas
- Servicio en bar – cafetería
- Servicios en restaurante y eventos especiales
- Formación en Centros de Trabajo

**CGM. PANADERIA, REPOSTERÍA, Y CONFITERÍA**

Duración: Dos cursos académico 2000 horas

- Elaboraciones de panadería-bollería
- Formación y Orientación Laboral
- Materias primas y procesos en panadería, past.,repost.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Elaboraciones de confitería y otras especialidades
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Inglés técnico para grado medio
- Postres en restauración
- Productos de obrador
- Formación en centros de trabajo



**CGS GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS**

Duración: Dos cursos académicos 2000 horas

- Destinos turísticos
- Estructura del mercado turístico
- Formación y orientación laboral
- Marketing turístico
- Protocolo y relaciones públicas
- Recursos turísticos
- Segunda lengua extranjera: Francés
- Diseño de productos turísticos
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Inglés
- Proceso de guía y asistencia turística
- Servicios de información turística
- Proyecto de guía, información y asistencias turísticas
- Formación en Centros de Trabajo

**CGS DIRECCIÓN COCINA**

Duración: Dos cursos académicos 2000 horas

- Control de aprovisionamiento y materias primas
- Formación y orientación laboral
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene
- Procesos de elaboración culinaria
- Procesos de preelaboración y conservación en cocina
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
- Empresa e iniciativa emprendedora
- Gestión administrativa y comercial en restauración
- Gestión de la producción en cocina
- Inglés
- Proyecto de dirección en cocina
- Formación en Centros de Trabajo

**PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN PROFESIONAL INICIAL, AUXILIAR EN: COCINA Y EN SERVICIOS**

Duración: Un curso académico

- Área de Formación Profesional Específica
- Área de Formación y Orientación Laboral
- Área de Formación Básica
- Formación en Centros de Trabajo



Colaboración y convenios con empresas F.C.T.S  
 Inserción laboral y bolsa de trabajo.  
 Participación en concursos, ferias y congresos  
 Fitur, Aula, Jornadas Gastronómicas de Aranjuez, Feria de la Tapa, Jornadas de alimentación con colegios de Primaria, programa radio Onda Aranjuez. Elaboración libros texto (profesores hostelería y turismo) Asesoramiento y participación en película "Fuera de carta" (premio festival Málaga).

**Premios obtenidos más destacados:**

- **Certamen gastronómico de la Comunidad de Madrid.**
  - Silvia Nieto León y José Luís Inarejos (Ganadores)
  - Luís Miguel Simón Navarro Cocina (2005) Ganador
  - Jesús Ángel Gómez Monedero Cocina (2004 3º Puesto)
  - Jesús Ángel Gómez Monedero Tapa Tradicional (2005) Ganador
  - Santiago Romero Repostería (2006) 2º Premio
- **Premio AHERO 2009 a la colaboración con la hostelería de Aranjuez**  
 IES ALPAJES
- **Cocinero del año (bianual)**  
 Finalista y representante por Madrid y Castilla la Mancha 2006
  - Francisco Javier Romero
  - José Luís Inarejos (2º Clasificado)
- **1ª Feria de la tapa de Leganés**
  - Alvaro Orihuela (Ganador)
- **Inter Skill 2009 (Concurso de F.P.)**  
 Servicios de restaurante y bar. Ganador: Alberto Gozalo
- **Interatún**  
 Ganadora Comunidad de Madrid
  - Carol Yamaranjo
 Finalista concurso nacional
  - Beatriz Díaz Rujperez
- **Concurso ACYRE 2011: Ganadores 1º PREMIO Cocina Y Pastelería**
  - Juan Manuel Gallego
  - Diego Montalvo
- **Premio Mahou 5 estrellas: mejor alumno grado medio de escuelas hostelería 2011**
  - Manuel Pérez (C.G.M. Servicios)
- **Premio nacional F.P**  
 Montserrat López de Lerena
- **Cocinero revelación del año ( Madrid Fusión):** Rodrigo de la Calle.



C/ Moreras,28  
 28300 Aranjuez Madrid  
 Teléfono 918920298  
 Fax 918920522  
[www.iesalpajes.org](http://www.iesalpajes.org)

