



Cuina i Restauració

Descripció

Aquests estudis capaciten per realitzar amb autonomia les operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles en l'àmbit de la producció culinària i les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració i càtering, assistint en els processos de servei i atenció al client, seguint els protocols de qualitat establerts, observant la normativa higienicosanitària de prevenció de riscos laborals i de protecció mediambiental, amb responsabilitat i iniciativa personal i comunicant-se de forma oral i escrita en llengua catalana i castellana i a nivell bàsic en llengua anglesa.

La durada és de 2.000 hores distribuïdes en dos cursos acadèmics.

Continguts

- Ciències Aplicades I (165 hores)
- Ciències Aplicades II (165 hores)
- Comunicació i Societat I (132 hores)
- Comunicació i Societat II (165 hores)
- Entorn Laboral (99 hores)
- Tècniques Elementals de Preelaboració (132 hores)
- Processos Bàsics de Producció Culinària (198 hores)
- Aprovisionament i Conservació de Matèries primeres i Higiene amb Manipulació (66 hores)
- Tècniques Elementals de Serveis (165 hores)
- Processos Bàsics de Preparació d'Aliments i Begudes (132 hores)
- Preparació i Muntatge de Materials per a Col·lectivitats i Càterings (66 hores)
- Atenció al Client (99 hores)
- Síntesi (99 hores)
- Formació en centres de treball (317 hores)

Continuïtat

Les persones que superen el cicle formatiu obtenen el títol de tècnic bàsic o tècnica bàsica i el títol de graduat en ESO, que els permet accedir:

- a qualsevol cicle formatiu de grau mitjà.

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:

- ajudant o auxiliar de cuina,
- ajudant d'economat o d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes,
- auxiliar o ajudant de cambrer en sala,
- auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria,
- auxiliar o ajudant de bàrman,
- auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres),
- ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.

Les persones que obtenen aquest títol desenvolupen la seva activitat per compte d'altri en petites, mitjanes i grans empreses del sector de l'hoteleria, en establiments de restauració, bars, cafeteries, en botigues especialitzades en menjar preparats i en empreses dedicades a l'emmagatzematge, envasat i distribució de productes alimentaris.

També poden treballar per compte propi en petits establiments dels subsectors de l'hoteleria i la restauració tradicional, moderna o col·lectiva.

Normativa

- Reial decret 127/2014, de 28 de febrer, pel qual es regulen aspectes específics de la formació professional bàsica dels ensenyaments de formació professional del sistema educatiu, s'aproven catorze títols professionals bàsics, se'n fixen els currículums bàsics i es modifica el Reial decret 1850/2009, de 4 de desembre, sobre expedició de títols acadèmics i professionals corresponents als ensenyaments establerts a la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació (BOE núm. 55, de 5.3.2014)
- Reial decret 356/2014, de 16 de maig, de 16 de maig, pel qual s'estableixen set títols de formació professional bàsica del catàleg de títols dels ensenyaments de



Cuina i Restauració

formació professional (BOE núm. 130, de 16.5.2014)



Cuina i Restauració

Centres

Alt Empordà

Figueres

Institut Olivar Gran (17007609)

av. Maria Àngels Anglada, 11

17600 Figueres

Tel. 972504562

Centre: públic

Horari: diürn-matí