



Descripció

Aquests estudis desenvolupen competències per fer tasques auxiliars en els processos bàsics de producció culinària, preparació d'aliments i begudes, amb assistència en els processos de servei i d'atenció al client en els serveis de restauració, de preparació de comandes i de venda de productes, tenint en compte les normes de prevenció de riscos laborals i la protecció mediambiental corresponents, així com competències de comunicació, autonomia personal i participació en activitats comunitàries.

La durada és de 3.360 hores, que es distribueixen en **quatre cursos** acadèmics. El darrer curs inclou la Formació en Centres de Treball.

Continguts

Mòduls professionals comuns

- Vida Saludable i Cura d'un Mateix (210 hores)
- Comunicació i Relacions Interpersonals (210 hores)
- Viure en Entorns Propers (175 hores)
- Ús d'Establiments i Serveis (140 hores)
- Organització Personal (175 hores)
- Activitats Comunitàries (140 hores)
- Participació Ciutadana (140 hores)
- Iniciació a l'Activitat Laboral (385 hores)
- Organització de les Empreses (105 hores)
- Món Laboral (105 hores)
- Desenvolupament en el Lloc de Treball (140 hores)
- Tutoria (70 hores per curs)

Mòduls professionals específics

- Processos Bàsics de Producció Culinària (245 hores)
- Processos Bàsics de Preparació d'Aliments i Begudes (140 hores)
- Tècniques Elementals de Servei (245 hores)
- Preparació de Comandes i Venda de Productes (140 hores)
- Formació en Centres de Treball (385 hores)

Accés

Poden accedir als itineraris els i les joves amb necessitats educatives especials associades a discapacitats intel·lectuals lleus o moderades, que tenen com a mínim 16 anys d'edat i com a màxim 20 l'any natural d'inici de l'itinerari i, preferentment, que no hagin obtingut el títol de graduat o graduada en educació secundària obligatòria.

Excepcionalment, també s'hi poden acollir joves que tenen l'edat i les necessitats abans indicades i que hagin obtingut el títol de graduat o graduada en educació secundària obligatòria, però no puguin accedir als ensenyaments de formació professional ordinaris.

Tràmits

Per cursar els itineraris formatius específics (IFE) cal formalitzar la sol·licitud de preinscripció corresponent encara que s'estiguin cursant altres ensenyaments al mateix centre. Aquesta sol·licitud s'ha de presentar al centre.

Trobareu més informació al web preinscripcio.gencat.cat.

Continuïtat

La superació de l'itinerari comporta l'obtenció de:

- el certificat acadèmic i professional amb la qualificació final obtinguda i l'acreditació de les competències professionals assolides.

Normativa

- Acord GOV/120/2016, de 30 d'agost, pel qual es crea el Pla pilot experimental d'itineraris formatius específics (IFE) per a alumnes amb necessitats educatives especials associades a discapacitat intel·lectual lleu o moderada (DOGC núm. 7196, d'1.9.2016).



Centres

Alt Empordà

Figueres

Institut Olivar Gran (17007609)
av. Maria Àngels Anglada, 11
17600 Figueres
Tel. 972504562
Centre: públic
Horari: diürn

Baix Camp

Cambrils

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme
(43007038)
c. Estel (Pg. Marítim)
43850 Cambrils
Tel. 977792837
Centre: públic
Horari: diürn

Barcelonès

Barcelona

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona (08044934)
c. Pintor Alsamora, 3-5
08016 Barcelona
Tel. 934080018
Centre: públic
Horari: diürn

Garraf

Sitges

Institut Joan Ramon Benaprès
(08043981)
Camí de la Fita, s/n
08870 Sitges
Tel. 938943712
Centre: públic
Horari: diürn

Segrià

Lleida

Institut d'Hoteleria i Turisme
(25006720)
Partida Caparrella, s/n
25192 Lleida
Tel. 973281182
Centre: públic
Horari: diürn