



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació  
**Direcció General de Formació Professional**

# **Orientacions als centres educatius per a organitzar el cicle formatiu de grau bàsic Cuina i serveis**

## Introducció

Els cicles formatius de grau bàsic complementen l'oferta formativa de la formació professional, conjuntament amb els cicles formatius de grau mitjà i de grau superior. L'educació primària, l'educació secundària obligatòria i els cicles formatius de grau bàsic constitueixen l'educació bàsica.

La superació de la totalitat dels àmbits inclosos en un cicle formatiu de grau bàsic permet l'obtenció del títol de Graduat en Educació Secundària Obligatòria i del títol de tècnic bàsic en l'especialitat corresponent, que acredita les competències professionals adquirides.

## Denominació

Títol Professional Bàsic en Cuina i serveis (RD 127//2014, de 28 de febrer)

### 1. Família professional.

Hoteleria i Turisme

### 2. Competència general.

La competència general d'aquet títol consisteix en 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.

### 3. Competències del títol

- a) Fer les operacions bàsiques de recepció, emmagatzematge i distribució de primeres matèries en condicions idònies de manteniment fins a la seva utilització, a partir de les instruccions rebudes i els protocols establerts.
- b) Posar a punt el lloc de treball, preparant els recursos necessaris i rentant materials, parament, utillatge i equips per garantir-ne l'ús posterior en condicions higienicosanitàries òptimes.
- c) Executar els processos bàsics de preelaboració i/o regeneració que s'hagin d'aplicar a les diferents primeres matèries, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves aplicacions possibles.
- d) Aplicar tècniques culinàries senzilles per obtenir preparacions culinàries elementals i d'aplicacions múltiples, tenint en compte l'estandardització dels processos.
- e) Acabar i presentar elaboracions senzilles de cuina d'acord amb la definició dels productes i protocols establerts per a la seva conservació o servei.
- f) Col·laborar en la prestació del servei en cuina i en els diferents tipus de servei d'aliments i begudes tenint en compte les instruccions rebudes i l'àmbit de l'execució.

- g) Executar els processos d'envasament i/o conservació d'acord amb les normes establertes per preservar la qualitat i evitar riscos alimentaris.
- h) Executar les operacions de servei i/o postservei necessàries per al desenvolupament de les activitats de producció i/o prestació de serveis, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i l'estandardització dels processos.
- i) Dur a terme processos de preparació i presentació d'elaboracions senzilles d'aliments i begudes, d'acord amb la definició dels productes, les instruccions rebudes i els protocols establerts per a la seva conservació o servei.
- j) Preparar els serveis de muntatge de càtering i distribuir les primeres matèries i els equips per al seu ús o la seva conservació.
- k) Assistir en les activitats de servei i atenció al client, tenint en compte les instruccions rebudes, l'àmbit de l'execució i les normes establertes.
- l) Atendre i comunicar els suggeriments i les reclamacions que puguin efectuar els clients en l'àmbit de la seva responsabilitat, seguint les normes establertes.
- m) Resoldre problemes predictibles relacionats amb el seu entorn físic, social, personal i productiu, utilitzant el raonament científic i els elements proporcionats per les ciències aplicades i socials.
- n) Actuar de forma saludable en diferents contextos quotidians que afavoreixin el desenvolupament personal i social, analitzant hàbits i influències positives per a la salut humana.
- o) Valorar les actuacions encaminades a la conservació del medi ambient per diferenciar les conseqüències de les activitats quotidianes que en puguin afectar l'equilibri.
- p) Obtenir i comunicar informació destinada a l'autoaprenentatge i al seu ús en diferents contextos del seu entorn personal, social o professional mitjançant recursos al seu abast i els propis de les tecnologies de la informació i de la comunicació.
- q) Actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni historicoartístic i les manifestacions culturals i artístiques, apreciand el seu ús i gaudiment com a font d'enriquiment personal i social.
- r) Comunicar-se amb claredat, precisió i fluïdesa en diferents contextos socials o professionals i per diferents mitjans, canals i suports al seu abast, utilitzant i adequant recursos lingüístics orals i escrits propis de la llengua catalana i de la llengua castellana.
- s) Comunicar-se en situacions habituals, tant laborals com personals i socials, utilitzant recursos lingüístics bàsics en llengua estrangera.
- t) Formular explicacions senzilles sobre esdeveniments i fenòmens característics de les societats contemporànies a partir d'informació històrica i geogràfica a la seva disposició.
- u) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en la seva activitat laboral, utilitzant les ofertes formatives al seu abast i localitzant els recursos mitjançant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- v) Complir les tasques pròpies del seu nivell amb autonomia i responsabilitat, utilitzant criteris de qualitat i eficiència en el treball assignat i fent-ho de forma individual o com a membre d'un equip.
- w) Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents persones que intervenen en el seu àmbit de treball, contribuint a la qualitat del treball fet.
- x) Assumir i complir les mesures de prevenció de riscos i seguretat laboral en l'execució de les activitats laborals per evitar danys personals, laborals i ambientals.
- y) Complir les normes de qualitat, d'accessibilitat universal i disseny per a tothom que afecten la seva activitat professional.
- z) Actuar amb esperit emprenedor, iniciativa personal i responsabilitat en l'elecció dels procediments de la seva activitat professional.
- aa) Exercir els seus drets i complir les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb el que estableix la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.

## 4. Competències transversals

Les competències transversals estan establertes en el currículum de l'Educació Secundària Obligatoria.

-Competències bàsiques de l'àmbit personal i social

El personal i social es tracta d'un àmbit transversal que abraça qualsevol espai i temps d'aprenentatge. Suposa l'adquisició d'un grau suficient de consciència de les pròpies capacitats intel·lectuals, emocionals i físiques, el desplegament d'actituds i valors personals com la responsabilitat, la perseverança, l'autoconeixement i la construcció de l'autoestima. Tot plegat, per ser capaç de continuar aprenent de forma cada vegada més eficaç i autònoma.

Per al desplegament del l'àmbit personal i social podeu consultar les orientacions les [competències bàsiques de l'àmbit personal i social](#)

-Competències bàsiques de l'àmbit digital

L'adquisició de les competències digitals va associada a maneres específiques de treballar, ensenyar i aprendre, és a dir, a elements del mateix context d'aprenentatge. La reflexió crítica i l'ús responsable i ètic de les tecnologies digitals han d'estar sempre present. L'alumnat és usuari tecnològic freqüent, per la qual cosa han de conèixer com preservar els drets fonamentals i aconseguir-ne el màxim potencial per a la seva formació personal i acadèmica.

Per al desplegament del l'àmbit digital podeu consultar les orientacions sobre les [competències bàsiques de l'àmbit digital](#).

L'assoliment dels elements transversals de l'àmbit personal i social i de l'àmbit digital ha de desenvolupar-se en el conjunt dels mòduls professionals.

## 5. Capacitats clau

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, d'innovació, d'organització del treball, de responsabilitat, de relació interpersonal, de treball en equip i de resolució de problemes.

L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències del títol i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu.

## 6. Qualificacions professionals

**QUALIFICACIONS PROFESSIONALS INCLOSES EN EL TÍTOL**

<b>Qualificació completa</b>	<b>Denominació UC</b>
HOT091_1 Operacions bàsiques de cuina	UC0255_1 Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries.
	UC0256_1 Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles.
HOT092_1 Operacions bàsiques de restaurant i bar	UC0257_1 Assistir en el servei d'aliments i begudes
	UC0258_1 Executar operacions bàsiques d'aprovisionament , i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids
<b>Qualificació incompleta</b>	<b>Denominació UC</b>
HOT325_1 Operacions bàsiques de càtering	UC1090_1 Realitzar les operacions de recepció i neteja de mercaderies provinents de serveis de càtering
INA173_1 Operacions auxiliars de manteniment i transport intern en la indústria alimentària	UC0546_1 Realitza operacions de neteja i de higiene general en equips i instal·lacions i de suport ala protecció ambiental en la indústria alimentaria , segons les instruccions rebudes
COM412_1 Activitats auxiliars de comerç	UC1329_1 Proporcionar atenció i informació operativa , estructurada i protocol·litzada al client

## 7. Objectius generals

- a) Reconèixer les aplicacions i els condicionants de materials i instal·lacions de rentat i manteniment i associar-les amb cada element de parament per rentar utilatge i equips en condicions higièniques i sanitàries.
- b) Identificar la necessitat de manipulacions prèvies de les primeres matèries i emmagatzematge de mercaderies i reconèixer-ne les característiques i les possibles aplicacions per executar els processos bàsics de preelaboració i/o regeneració.
- c) Analitzar tècniques culinàries senzilles i reconèixer les possibles estratègies d'aplicació per executar les elaboracions culinàries elementals i d'aplicacions múltiples.
- d) Identificar els procediments d'acabat i presentació d'elaboracions senzilles de cuina i relacionar-los amb les característiques bàsiques del producte final per fer la decoració/acabat de les elaboracions.
- e) Analitzar les tècniques de servei de cuina i relacionar-les amb els processos establerts per a la satisfacció del client per col·laborar en la prestació del servei.
- f) Distingir els mètodes i equips de conservació i envasament i valorar-ne l'adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions per executar els processos d'envasament i/o conservació.
- g) Caracteritzar els diferents tipus de serveis d'aliments i begudes i relacionar-los amb els processos establerts i el tipus de client per col·laborar en el servei.
- h) Diferenciar les preparacions culinàries i les tècniques associades, pròpies del bar restaurant i dels serveis de càtering, i aplicar els protocols propis de la seva elaboració i conservació per dur a terme els processos de preparació i presentació d'elaboracions senzilles.
- i) Caracteritzar les activitats de servei i atenció al client i aplicar les normes de protocol segons la situació i les instruccions rebudes per ajudar en les activitats d'atenció al client.
- j) Analitzar el procediment d'atenció de suggeriments i reclamacions dels clients, reconèixer els contextos i les responsabilitats implicades en l'atenció i comunicar les queixes i els suggeriments.
- k) Comprendre els fenòmens que s'esdevenen en l'entorn natural mitjançant el coneixement científic com un saber integrat, així com conèixer i aplicar els mètodes per identificar i resoldre problemes bàsics en els diversos camps del coneixement i de l'experiència.

- l) Desenvolupar habilitats per formular, plantejar, interpretar i resoldre problemes, aplicar el raonament de càlcul matemàtic per tirar endavant en la societat i en l'entorn laboral, i gestionar els seus recursos econòmics.
- m) Identificar i comprendre els aspectes bàsics de funcionament del cos humà i posar-los en relació amb la salut individual i col·lectiva i valorar la higiene i la salut per permetre el desenvolupament i la consolidació d'hàbits saludables de vida en funció de l'entorn en què es troba.
- n) Desenvolupar hàbits i valors d'acord amb la conservació i sostenibilitat del patrimoni natural, comprenent la interacció entre els éssers vius i el medi natural per valorar les conseqüències que es deriven de l'acció humana sobre l'equilibri mediambiental.
- o) Desenvolupar les destreses bàsiques de les fonts d'informació i utilitzar amb sentit crític les tecnologies de la informació i de la comunicació per obtenir i comunicar informació en l'entorn personal, social o professional.
- p) Reconèixer les característiques bàsiques de les produccions culturals i artístiques i aplicar tècniques d'anàlisi bàsica dels seus elements per actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni historicoartístic i les manifestacions culturals i artístiques.
- q) Desenvolupar i consolidar les habilitats i destreses lingüístiques i assolir el nivell de precisió, claredat i fluïdesa que es requereix, i utilitzar els coneixements sobre la llengua catalana i la llengua castellana per comunicar-se en el seu entorn social, en la seva vida quotidiana i en l'activitat laboral.
- r) Desenvolupar habilitats lingüístiques bàsiques en llengua estrangera per comunicar-se de forma oral i escrita en situacions habituals i predictibles de la vida quotidiana i professional.
- s) Reconèixer les causes i els trets propis dels fenòmens i esdeveniments contemporanis, l'evolució històrica i la distribució geogràfica per explicar les característiques pròpies de les societats contemporànies.
- t) Desenvolupar valors i hàbits de comportament basats en principis democràtics i aplicar-los en les seves relacions socials habituals i en la resolució pacífica dels conflictes.
- u) Comparar i seleccionar recursos i ofertes formatives existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida per adaptar-se a les noves situacions laborals i personals.
- v) Desenvolupar la iniciativa, la creativitat i l'esperit emprenedor, així com la confiança en si mateix, la participació i l'esperit crític per resoldre situacions i incidències tant de l'activitat professional com de la personal.
- w) Desenvolupar treballs en equip, assumint els seus deures, respectant els altres i cooperant-hi, actuant amb tolerància i respecte envers els altres per a la realització eficaç de les tasques i com a mitjà de desenvolupament personal.
- x) Utilitzar les tecnologies de la informació i de la comunicació per informar-se, comunicar-se, aprendre i facilitar les tasques laborals.
- y) Relacionar els riscos laborals i ambientals amb l'activitat laboral amb el propòsit d'utilitzar les mesures preventives corresponents per a la protecció personal per evitar danys a les altres persones i al medi ambient.
- z) Desenvolupar les tècniques de la seva activitat professional assegurant l'eficàcia i la qualitat en el seu treball i proposant, si escau, millores en les activitats de treball.
- aa) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar-hi com a ciutadà democràtic.

## 8. Estructura del Currículum

### 8.1. Els mòduls professionals

Els cicles formatius de grau bàsic estan organitzats en Mòduls Professionals, que poden ser de diferent tipus:

- Mòduls professionals associats a una o més unitats de competència.
- Mòduls professionals associats a àmbits comuns.
- Mòdul professional d'Entorn laboral
- Mòdul professional de Síntesi
- Mòdul professional Formació en centres de treball (FCT)

#### *Mòduls professionals associats a una o més unitats de competència.*

Són els mòduls específics de cada cicle, que deriven del perfil professional del títol i estan associats a una o més Unitats de Competència del catàleg de qualificacions professionals.

#### *Mòduls professionals associats a àmbits comuns.*

Els mòduls de Ciències aplicades i de Comunicació i societat són comuns a tots els cicles. Tot i això, el mòdul de Ciències aplicades II no és exactament igual en tots els cicles, té petites diferències en els últims Resultats d'aprenentatge de la UF de ciències aplicades.

#### *Entorn laboral*

El mòdul d'Entorn laboral és comú a tots els cicles, i ha de ser contextualitzat en el perfil professional del títol.

#### *Síntesi*

El mòdul de síntesi s'inclou a tots els cicles i ha de permetre la integració dels resultats d'aprenentatge impartits al llarg del cicle, tant dels mòduls professionals derivats del perfil professional com dels comuns, realitzant un (o més), projecte, activitat, servei o intervenció. El centre docent proposarà les activitats a realitzar, l'organització temporal i la participació del professorat assignat.

#### *Formació en centres de treball (FCT)*

Són pràctiques i estades formatives no laborals que realitza l'alumnat en centres de treball, mitjançant un conveni de col·laboració que subscriuen el centre docent i l'empresa o entitat.

## 8.2 Les unitats formatives (UF)

Els mòduls professionals s'organitzen en unitats més petites anomenades Unitats Formatives (UF).

La UF és una agrupació de resultats d'aprenentatge i continguts d'un mòdul professional, relacionada generalment amb unes activitats de treball i alhora amb coherència didàctica per a l'aprenentatge.

Les UF són les unitats de formació i avaluació, i es podran certificar en determinats casos. La superació positiva de totes les UF dona lloc a la superació i certificació del mòdul professional.

## 8.3 Configuració dels mòduls professionals i de les unitats formatives

Els elements que configuren el currículum dels mòduls professionals i les unitats formatives són:

- Els Resultats d'Aprenentatge (RA)
- Els Criteris d'Avaluació (CA)
- Els Continguts (C)

#### *Resultats d'Aprenentatge (RA)*

El RA expressa la competència que ha d'adquirir l'alumnat, a través de l'aprenentatge, per poder desenvolupar funcions o processos i obtenir productes o resultats.

Cada RA descriu la capacitat que ha d'aconseguir l'alumnat, l'objecte de l'activitat i la situació d'aprenentatge.

#### *Criteris d'Avaluació (CA)*

Els criteris d'avaluació indiquen les accions i els continguts de l'activitat o condicions que permeten valorar si s'ha aconseguit el resultat d'aprenentatge establert.

Cada RA es concreta amb diversos criteris d'avaluació (CA).

#### *Continguts (C)*

Els Continguts són el conjunt de coneixements fonamentals que l'alumnat ha d'assimilar per assolir una determinada capacitat professional.

A cada RA li correspon un bloc de continguts que integra els continguts procedimentals (saber fer), els conceptuals (saber) i els actitudinals (saber ser i saber estar).

### **8.4 Organització i metodologia**

L'organització d'aquests ensenyaments tindrà caràcter flexible per adaptar-se a les diferents situacions presentades pels alumnes i les alumnes.

L'organització dels ensenyaments en els centres procurarà que el nombre de professors i professores que imparteixin docència en un mateix grup del cicle sigui el més reduït possible, respectant els elements educatius i l'horari del conjunt dels mòduls professionals inclosos en el cicle.

La metodologia d'aquests ensenyaments tindrà caràcter globalitzador i tendirà a la integració de competències i continguts entre els diferents mòduls professionals que s'inclouen en cada títol. Aquest caràcter integrador haurà de regir la programació de cadascun dels mòduls i l'activitat docent.

Els centres educatius, en aplicació d'aquest caràcter integrador, podran organitzar el currículum integrant diferents mòduls professionals i unitats formatives en la distribució horària, sempre que al final es respecti l'assoliment dels resultats d'aprenentatge.

La metodologia emprada s'adaptarà a les necessitats de l'alumnat i l'adquisició progressiva de les competències de l'aprenentatge permanent, per a facilitar a cadascú la transició cap a la vida activa i ciutadana i la seva continuïtat en el sistema educatiu.

## **9. Acció Tutorial**

En els cicles formatius de grau bàsic, la tutoria i l'orientació educativa i professional tindran una especial consideració, per a contribuir a l'adquisició de les competències socials i personals que permetin a l'alumnat gestionar el seu futur educatiu i professional.

Aquest cicle formatiu es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics. Cadascun dels cursos acadèmics incorporarà una hora de tutoria amb el grup d'alumnes, hora que no està inclosa en el currículum del cicle formatiu.

## **10. Taula de mòduls professionals, durada i especialitat de professorat**



<b>Mòdul</b>	<b>Mòduls professionals</b>	<b>Hores</b>	<b>Especialitat del cos de professorat</b>
1	Ciències aplicades I	165	MA, FQ, CN
2	Ciències aplicades II	165	MA, FQ, CN
3	Comunicació i societat I	132	LC, LE, AN, GE
4	Comunicació i societat II	165	LC, LE, AN, GE
5	Entorn laboral	99	PS505, PS501, PT622, ECO, GE
6	Tècniques elementals de preelaboració	132	PT601, PT626, Especialista
7	Processos bàsics de producció culinària	165	PT601, PT626, Especialista
8	Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene amb manipulació	99	PT601, PT626, Especialista
9	Tècniques elementals de serveis	165	PT601, PT626, Especialista
10	Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	132	PT601, PT626, Especialista
11	Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càterings	66	PT601, PT626, Especialista
12	Atenció al client	99	PT626, PT601, PT617, PT621, Especialista
13	Síntesi	99	Qualsevol de l'equip docent
14	FCT	317	

En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Educació s'aplicaran les titulacions establertes en RD 127/2014, de 28 de febrer.

## 11. Correspondència d'unitats de competència i mòduls professionals

Taula 1: correspondència dels mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació.

<b>Mòduls professionals superats</b>	<b>Unitats de competència acreditables</b>
MP6. Tècniques elementals de preelaboració	UC0255_1 Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries.
MP7. Processos bàsics de producció culinària	UC0256_1 Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles.
MP8. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene amb manipulació	UC0546_1 Realitza operacions de neteja i de higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes
MP9. Tècniques elementals de serveis	UC0257_1 Assistir en el servei d'aliments i begudes
MP10. Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	UC0258_1 Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids

MP11. Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càterings	UC1090_1 Realitzar les operacions de recepció i neteja de mercaderies provinents de serveis de càtering
MP12. Atenció al client	UC1329_1 Proporcionar atenció i informació operativa , estructurada i protocol·litzada al client

## 12. Organització del currículum en unitats formatives

A continuació es presenta la relació que hi ha entre els mòduls professionals, les hores lectives màximes i mínimes, les hores de lliure disposició (HLD), i les unitats formatives:

mòdul	Mòduls professionals	Hores	HL LD	Unitats formatives	Hores
1	Ciències aplicades I	165	0	UF1 Matemàtiques aplicades	99
				UF2 Ciències aplicades	66
2	Ciències aplicades II	165	0	UF1 Matemàtiques aplicades	99
				UF2 Ciències aplicades	66
3	Comunicació i societat I	132	0	UF1 Comunicació i societat aplicades a la professió	132
4	Comunicació i societat II	165	0	UF1 Comunicació en català i castellà, i societat	99
				UF2 Anglès aplicat a la professió	66
5	Entorn laboral	99	0	UF1 Incorporació al treball I	33
				UF2 Incorporació al treball II	33
				UF3 Prevenció de riscos	33
6	Tècniques elementals de preelaboració	132	0	UF1. Aprovisionament de matèries primeres en aliments i begudes	33
				UF2. Preelaboració i conservació culinàries	99
7	Processos bàsics de producció culinària	132	33	UF1 Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina	99
				UF2 realització, acabats i decoracions dels plats	33
8	Aprovisionament i conservació de matèries primeres i manipulació amb higiene	99	0	UF1 Aprovisionament i conservació de matèries primeres	54
				UF2 Recepció de mercaderies, conservació i eliminació de residus	45
9	Tècniques elementals de servei	132	33	UF1 Aprovisionament i organització del restaurant	66
				UF2 servei i postservei del restaurant	66
10	Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes.	132	0	UF 1 Organització de bar i cafeteria	33
				UF 2 El servei de begudes al bar i cafeteria	33
				UF 3 Elaboracions de menjars ràpids i el seu servei	66
11	Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering	66	0	UF1 Documentació i recepció de mercaderies de serveis de càtering	33
				UF2 Ordre i neteja de materials, equips	33
12	Atenció al client	99	0	UF1 Atenció al client	99
13	Síntesi	99	0	UF1 Síntesi	99
14	FCT	317			
	<b>Subtotal</b>	<b>2000</b>			

### 13. Assignació horària de professorat

<b>Mòduls professionals</b>	<b>Grup ≤ 20 alumnes</b>	<b>Desdoblament (%)</b>	<b>Grup &gt; 20 alumnes</b>
Tècniques elementals de preelaboració	132	100	264
Processos bàsics de producció culinària	165	100	330
Aprovisionament i conservació de matèries primeres i manipulació amb higiene	66	100	132
Tècniques elementals de servei	165	100	330
Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes.	132	100	264
Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering	66	100	132
Atenció al client	99	100	198
Síntesi	99	100	198

### 14. Hores de lliure disposició

Tota la informació sobre la distribució de les hores de lliure disposició es troba en aquest enllaç:

<http://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/professionals/fp/modelcurricular/>

### 15. Distribució orientativa de mòduls professionals

#### **Distribució del cicle formatiu**

Aquest cicle formatiu es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics.

El mòdul professional de Síntesi es desenvoluparà durant el segon curs del cicle formatiu.

En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana començar-la abans del tercer trimestre.

D'acord amb el que preveu la normativa reguladora de l'FCT, la formació en centres de treball es podrà realitzar tot alternant-la amb les hores lectives o bé d'una manera intensiva.

#### **Distribució de l'horari lectiu ordinari**

La distribució de l'horari lectiu es farà de dilluns a divendres, segons les instruccions d'inici de curs.

A continuació s'efectua una proposta de distribució dels mòduls professionals.

La proposta que es presenta ha de permetre als centres, d'acord amb la plantilla de què disposen, dels espais i del nombre de cicles que imparteixen, organitzar i estructurar el cicle dins del seu horari lectiu.

<b>Curs 1r</b>	
<b>Mòduls</b>	<b>Hores</b>
MP6 Tècniques elementals de preelaboració	132
MP7 Processos bàsics de producció culinària	165

MP10 Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	132
MP11 Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càterings	66
MP12 Atenció al client	99
MP1 Ciències aplicades I	165
MP3 Comunicació i societat I	132
MP5 Entorn laboral (UF1)	33
<b>Hores Lectives 1r</b>	<b>924</b>
<b>Curs 2n</b>	
<b>Mòduls</b>	<b>Hores</b>
MP8 Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene amb manipulació	99
MP9 Tècniques elementals de serveis	165
MP2 Ciències aplicades II	165
MP4 Comunicació i societat II	165
MP5 Entorn laboral (UF2+UF3)	66
MP13 Síntesi	99
<b>Hores Lectives 2n</b>	<b>759</b>
FCT	317

## 16. Mòdul professional de Síntesi

La finalitat del mòdul professional de Síntesi és integrar les diverses funcions implicades en un procés, tenint en compte que un procés pot fer referència a la realització d'una activitat, la prestació d'un servei o l'obtenció d'un producte, mitjançant el plantejament d'un supòsit pràctic que impliqui l'aplicació dels coneixements corresponents a dos o més de les competències professionals contingudes en el títol.

### 16.1 Orientacions per a l'organització del mòdul professional de Síntesi

El mòdul professional de Síntesi possibilitarà la utilització de metodologies globalitzadores i actives d'aprenentatge. Es recomana utilitzar metodologies competencials, prioritàriament col·laboratives, basades en reptes, projectes o simulacions.

Es pot programar i dissenyar més d'un projecte/repte/simulació per tal d'interrelacionar els aprenentatges assolits en els diferents mòduls professionals del cicle formatiu i així completar l'adquisició de les competències incloses en el perfil professional del títol.

Es també mitjançant aquest mòdul professional que s'intensificarà la relació amb les empreses de l'entorn socioeconòmic del centre educatiu, ja que els projectes o reptes proposats als alumnes haurien de recollir propostes de les empreses o estar relacionats amb els àmbits de treball concrets d'aquestes.

Així, el mòdul professional de Síntesi permet treballar:

- Reptes plantejats per l'equip docent, de caràcter globalitzador
- Reptes plantejats a partir de propostes de les empreses

L'equip docent dissenyarà i proposarà les activitats a realitzar d'acord amb els resultats d'aprenentatge inclosos en el currículum del mòdul professional.

## 16.2 Distribució horària del mòdul professional de Síntesi

El mòdul professional de Síntesi podrà tenir una distribució horària al llarg del segon curs o al final d'aquest.

L'assignació del mòdul professional de Síntesi es distribuirà entre el professorat amb atribució docent en el cicle formatiu.

## 17. Espais formatius

	<b>30 alumnes</b>	<b>15 alumnes</b>	<b>Grau d'ús</b>
<b>Espai</b>	m <sup>2</sup>	m <sup>2</sup>	%
Aula polivalent	45	22,5	50
Taller de cuina i "office"	100	70	25
Taller de restaurant i bar	100	70	25

## 18. Relació de les competències del títol i els objectius generals amb els mòduls professionals.

Els resultats d'aprenentatge i els continguts dels mòduls professionals capaciten a l'alumnat per a assolir les competències professionals, personals i socials (CPPeS) i els objectius generals (OG).

La taula 1 relaciona les competències professionals, personals i socials (CPPeS) amb els mòduls professionals.

Taula 1

TÍTOL: Grau Bàsic Cuina i serveis		Comunicació i societat I	Comunicació i societat II	Ciències aplicades I	Ciències aplicades II	Entorn Laboral	Tècniques elementals de preelaboració	Processos bàsics de producció culinària	Aprovisionament i conservació de	Tècniques elementals de servei	Processos bàsics de preparació	Preparació i muntatge de	Atenció al client	Síntesi	FCT
a)	Fer les operacions bàsiques de recepció, emmagatzematge i distribució de primeres matèries en condicions idònies de manteniment fins a la seva utilització, a partir de les instruccions rebudes i els protocols establerts.					X	X		X					X	X
b)	Posar a punt el lloc de treball, preparant els recursos necessaris i rentant materials, parament, utillatge i equips per garantir-ne l'ús posterior en condicions higienicosanitàries òptimes.					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
c)	Executar els processos bàsics de preelaboració i/o regeneració que s'hagin d'aplicar a les diferents primeres matèries, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves aplicacions possibles.					X	X			X	X			X	X
d)	Aplicar tècniques culinàries senzilles per obtenir preparacions culinàries elementals i d'aplicacions múltiples, tenint en compte l'estandardització dels processos.					X		X	X	X				X	X
e)	Acabar i presentar elaboracions senzilles de cuina d'acord amb la definició dels productes i protocols establerts per a la seva conservació o servei.					X	X	X	X	X	X			X	
f)	Col·laborar en la prestació del servei en cuina i en els diferents tipus de servei d'aliments i begudes tenint en compte les instruccions rebudes i l'àmbit de l'execució.					X						X	X	X	
g)	Executar els processos d'envasament i/o conservació d'acord amb les normes establertes per preservar la qualitat i evitar riscos alimentaris.					X	X	X		X	X			X	X
h)	Executar les operacions de preservei i/o postservei necessàries per al desenvolupament de les activitats de producció i/o prestació de serveis, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i l'estandardització dels processos.					X	X	X	X	X	X			X	X
i)	Dur a terme processos de preparació i presentació d'elaboracions senzilles d'aliments i begudes, d'acord amb la definició dels productes, les instruccions rebudes i els protocols establerts per a la seva conservació o servei.					X	X	X						X	X
j)	Preparar els serveis de muntatge de càtering i distribuir les primeres matèries i els equips per al seu ús o la seva conservació.					X			X					X	X
k)	Assistir en les activitats de servei i atenció al client, tenint en compte les instruccions rebudes, l'àmbit de l'execució i les normes establertes.					X			X			X		X	X
l)	Atendre i comunicar els suggeriments i les reclamacions que puguin efectuar els clients en l'àmbit de la seva responsabilitat, seguint les normes establertes.												X	X	X
m)	Resoldre problemes predecibles relacionats amb el seu entorn físic, social, personal i productiu, utilitzant el raonament científic i els elements proporcionats per les ciències aplicades i socials.			X	X	X							X	X	X

n) Actuar de forma saludable en diferents contextos quotidians que afavoreixin el desenvolupament personal i social, analitzant hàbits i influències positives per a la salut humana.			X	X	X								X	X
o) Valorar les actuacions encaminades a la conservació del medi ambient per diferenciar les conseqüències de les activitats quotidianes que en puguin afectar l'equilibri.	X	X	X	X	X								X	X
p) Obtenir i comunicar informació destinada a l'autoaprenentatge i al seu ús en diferents contextos del seu entorn personal, social o professional mitjançant recursos al seu abast i els propis de les tecnologies de la informació i de la comunicació.	X	X			X								X	X
q) Actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni historicoartístic i les manifestacions culturals i artístiques, apreciament el seu ús i gaudiment com a font d'enriquiment personal i social.	X	X			X								X	X
r) Comunicar-se amb claredat, precisió i fluïdesa en diferents contextos socials o professionals i per diferents mitjans, canals i suports al seu abast, utilitzant i adequant recursos lingüístics orals i escrits propis de la llengua catalana i de la llengua castellana.	X	X			X								X	X
s) Comunicar-se en situacions habituals, tant laborals com personals i socials, utilitzant recursos lingüístics bàsics en llengua estrangera.	X	X			X								X	X
t) Formular explicacions senzilles sobre esdeveniments i fenòmens característics de les societats contemporànies a partir d'informació històrica i geogràfica a la seva disposició.	X	X	X	X	X								X	X
u) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en la seva activitat laboral, utilitzant les ofertes formatives al seu abast i localitzant els recursos mitjançant les tecnologies de la informació i la comunicació.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
v) Complir les tasques pròpies del seu nivell amb autonomia i responsabilitat, utilitzant criteris de qualitat i eficiència en el treball assignat i fent-ho de forma individual o com a membre d'un equip.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
w) Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents persones que intervien en el seu àmbit de treball, contribuint a la qualitat del treball fet.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
x) Assumir i complir les mesures de prevenció de riscos i seguretat laboral en l'execució de les activitats laborals per evitar danys personals, laborals i ambientals.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
y) Complir les normes de qualitat, d'accessibilitat universal i disseny per a tothom que afecten la seva activitat professional.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
z) Actuar amb esperit emprenedor, iniciativa personal i responsabilitat en l'elecció dels procediments de la seva activitat professional.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
aa) Exercir els seus drets i complir les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb el que estableix la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

La taula 2 relaciona els objectius generals (OG) amb les mòduls professionals.

Taula 2

TÍTOL: Grau Bàsic Cuina i serveis		Comunicació i societat I	Comunicació i societat II	Ciències aplicades I	Ciències aplicades II	Entorn Laboral	Tècniques elementals de preelaboració	Processos bàsics de producció culinària	Aprovisionament i conservació de	Tècniques elementals de servei	Processos bàsics de preparació	Preparació i muntatge de	Atenció al client	Síntesi	FCT
a)	Reconèixer les aplicacions i els condicionants de materials i instal·lacions de rentat i manteniment i associar-les amb cada element de parament per rentar utillatge i equips en condicions higièniques i sanitàries.					X	X	X	X	X	X			X	X
b)	Identificar la necessitat de manipulacions prèvies de les primeres matèries i emmagatzematge de mercaderies i reconèixer-ne les característiques i les possibles aplicacions per executar els processos bàsics de preelaboració i/o regeneració.					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
c)	Analitzar tècniques culinàries senzilles i reconèixer les possibles estratègies d'aplicació per executar les elaboracions culinàries elementals i d'aplicacions múltiples.					X	X	X		X	X	X		X	X
d)	Identificar els procediments d'acabat i presentació d'elaboracions senzilles de cuina i relacionar-los amb les característiques bàsiques del producte final per fer la decoració/acabat de les elaboracions.					X	X	X	X	X	X	X		X	X
e)	Analitzar les tècniques de servei de cuina i relacionar-les amb els processos establerts per a la satisfacció del client per col·laborar en la prestació del servei.					X	X	X	X	X	X			X	
f)	Distingir els mètodes i equips de conservació i envasament i valorar-ne l'adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions per executar els processos d'envasament i/o conservació.					X	X	X	X		X	X	X	X	
g)	Caracteritzar els diferents tipus de serveis d'aliments i begudes i relacionar-los amb els processos establerts i el tipus de client per col·laborar en el servei.					X	X	X		X	X	X	X	X	X
h)	Diferenciar les preparacions culinàries i les tècniques associades, pròpies del bar restaurant i dels serveis de càtering, i aplicar els protocols propis de la seva elaboració i conservació per dur a terme els processos de preparació i presentació d'elaboracions senzilles.					X	X	X	X	X	X		X	X	X
i)	Caracteritzar les activitats de servei i atenció al client i aplicar les normes de protocol segons la situació i les instruccions rebudes per ajudar en les activitats d'atenció al client.					X	X	X		X		X	X	X	X
j)	Analitzar el procediment d'atenció de suggeriments i reclamacions dels clients, reconèixer els contextos i les responsabilitats implicades en l'atenció i comunicar les queixes i els suggeriments.					X			X	X		X	X	X	X



k) Comprendre els fenòmens que s'esdevenen en l'entorn natural mitjançant el coneixement científic com un saber integrat, així com conèixer i aplicar els mètodes per identificar i resoldre problemes bàsics en els diversos camps del coneixement i de l'experiència.				X	X				X			X		X	X
l) Desenvolupar habilitats per formular, plantejar, interpretar i resoldre problemes, aplicar el raonament de càlcul matemàtic per tirar endavant en la societat i en l'entorn laboral, i gestionar els seus recursos econòmics.					X							X	X	X	
m) Identificar i comprendre els aspectes bàsics de funcionament del cos humà i posar-los en relació amb la salut individual i col·lectiva i valorar la higiene i la salut per permetre el desenvolupament i la consolidació d'hàbits saludables de vida en funció de l'entorn en què es troba.			X	X	X							X	X	X	
n) Desenvolupar hàbits i valors d'acord amb la conservació i sostenibilitat del patrimoni natural, comprenent la interacció entre els éssers vius i el medi natural per valorar les conseqüències que es deriven de l'acció humana sobre l'equilibri mediambiental.			X	X	X								X	X	
o) Desenvolupar les destreses bàsiques de les fonts d'informació i utilitzar amb sentit crític les tecnologies de la informació i de la comunicació per obtenir i comunicar informació en l'entorn personal, social o professional.	X	X	X	X	X									X	X
p) Reconèixer les característiques bàsiques de les produccions culturals i artístiques i aplicar tècniques d'anàlisi bàsica dels seus elements per actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni historicoartístic i les manifestacions culturals i artístiques.	X	X			X									X	X
q) Desenvolupar i consolidar les habilitats i destreses lingüístiques i assolir el nivell de precisió, claredat i fluïdesa que es requereix, i utilitzar els coneixements sobre la llengua catalana i la llengua castellana per comunicar-se en el seu entorn social, en la seva vida quotidiana i en l'activitat laboral.	X	X			X									X	X
r) Desenvolupar habilitats lingüístiques bàsiques en llengua estrangera per comunicar-se de forma oral i escrita en situacions habituals i predictibles de la vida quotidiana i professional.	X	X			X									X	X
s) Reconèixer les causes i els trets propis dels fenòmens i esdeveniments contemporanis, l'evolució històrica i la distribució geogràfica per explicar les característiques pròpies de les societats contemporànies.	X	X			X									X	X
t) Desenvolupar valors i hàbits de comportament basats en principis democràtics i aplicar-los en les seves relacions socials habituals i en la resolució pacífica dels conflictes.	X	X	X	X	X									X	X
u) Comparar i seleccionar recursos i ofertes formatives existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida per adaptar-se a les noves situacions laborals i personals.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
v) Desenvolupar la iniciativa, la creativitat i l'esperit emprenedor, així com la confiança en si mateix, la participació i l'esperit crític per resoldre situacions i incidències tant de l'activitat professional com de la personal.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
w) Desenvolupar treballs en equip, assumint els seus deures, respectant els altres i cooperant-hi, actuant amb tolerància i respecte envers els altres per a la realització eficaç de les tasques i com a mitjà de desenvolupament personal.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
x) Utilitzar les tecnologies de la informació i de la comunicació per informar-se, comunicar-se, aprendre i facilitar les tasques laborals.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
y) Relacionar els riscos laborals i ambientals amb l'activitat laboral amb el propòsit d'utilitzar les mesures preventives corresponents per a la protecció personal per evitar danys a les altres persones i al medi ambient.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				X	X

z) Desenvolupar les tècniques de la seva activitat professional assegurant l'eficàcia i la qualitat en el seu treball i proposant, si escau, millores en les activitats de treball.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
aa) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar-hi com a ciutadà democràtic.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x