



Generalitat de Catalunya

Departament d'Educació

Direcció General de Formació Professional

Inicial i Ensenyaments de Règim Especial

Servei d'Ordenació de la Formació Professional Inicial

Orientacions als centres per a organitzar el cicle formatiu

**cicle formatiu de grau superior de
Direcció de cuina**



1. DADES TÍTOL

Títol		Grau
Tècnic/a superior en Direcció de cuina (RD 687/2010, de 20/05/2010)		GS
Família professional	Hoteleria i turisme	
Competència General	La competència general d'aquest títol consisteix a dirigir i organitzar la producció i el servei a la cuina, determinar ofertes i recursos, controlar les activitats pròpies de l'aprovisionament, la producció i el servei, complir els objectius econòmics, seguir els protocols de qualitat establerts i actuar segons les normes d'higiene, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.	

2. COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS

- a) Definir els productes que ofereix l'empresa tenint en compte els paràmetres del projecte estratègic.
- b) Dissenyar els processos de producció i determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.
- c) Determinar l'oferta de productes culinaris, tenint en compte totes les seves variables, per fixar preus i estandarditzar processos.
- d) Programar activitats i organitzar recursos, tenint en compte les necessitats de producció.
- e) Realitzar l'aprovisionament, l'emmagatzematge i la distribució de matèries primeres, en condicions idònies, controlant-ne la qualitat i la documentació relacionada.
- f) Controlar la posada a punt d'espais, de maquinària, d'estris i eines.
- g) Verificar els processos de preelaboració i/o regeneració que cal aplicar a les diverses matèries primeres per utilitzar-les posteriorment.
- h) Organitzar la realització de les elaboracions culinàries, tenint en compte l'estandardització dels processos, per a la decoració/acabat o conservació posteriors.
- i) Supervisar la decoració/acabat de les elaboracions segons les necessitats i els protocols establerts, per a la conservació o servei posteriors.
- j) Verificar els processos d'envasament i/o conservació dels gèneres i elaboracions culinàries, aplicant-hi els mètodes apropiats i utilitzant els equips idonis, per preservar-ne la qualitat i evitar riscos alimentaris.
- k) Controlar el desenvolupament dels serveis a la cuina, coordinant-ne la prestació, tenint en compte l'àmbit d'execució i els protocols establerts.
- l) Emplenar la documentació administrativa, relacionada amb les unitats de producció a la cuina, per realitzar controls pressupostaris, informes o qualsevol activitat que pugui derivar-se'n, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- m) Donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments i a reclamacions dels clients, per complir-ne les expectatives i aconseguir-ne la satisfacció.
- n) Adaptar-se a les noves situacions laborals, mantenir actualitzats els coneixements científics, tècnics i tecnològics relatius al seu entorn professional, gestionant la seva formació i els recursos existents en l'aprenentatge al llarg de la vida, i utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- o) Resoldre situacions, problemes o contingències amb iniciativa i autonomia en l'àmbit de la seva competència; amb creativitat, innovació i esperit de millora en el treball personal i en el dels membres de l'equip.



p) Organitzar i coordinar equips de treball, supervisant-ne el desenvolupament, amb responsabilitat, mantenint-hi relacions fluides, assumint-ne el lideratge i aportant solucions als conflictes grupals que s'hi presentin.

q) Comunicar-se amb els seus iguals, superiors jeràrquics, clients i persones sota la seva responsabilitat, utilitzant vies eficaces de comunicació, transmetent la informació o els coneixements adequats, i respectant

l'autonomia i la competència de les persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.

r) Generar entorns segurs en el desenvolupament del seu treball i el del seu equip, supervisant i aplicant els procediments de prevenció de riscos laborals i ambientals d'acord amb la normativa i els objectius de l'empresa.

s) Supervisar i aplicar procediments de gestió de qualitat, d'accessibilitat universal i de disseny per a tots, en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis.

t) Realitzar la gestió bàsica per a la creació i el funcionament d'una petita empresa, i tenir iniciativa en la seva activitat professional amb sentit de la responsabilitat social.

u) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural. transversals que afecten diferents

3. 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, innovació, 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 professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu

4. QUALIFICACIONS PROFESSIONALS

QUALIFICACIONS PROFESSIONALS INCLOSES EN EL TÍTOL	
Qualificació completa	Denominació UC
Direcció i producció en cuina	UC_2-1058-11_3: aplicar i supervisar l'execució de tot tipus de tècniques de manipulació, conservació i regeneració d'aliments.
	UC_2-1059-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries bàsiques, complexes i d'aplicacions múltiples
	UC_2-1060-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de plats de cuina creativa i d'autor
	UC_2-1061-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de tot tipus de productes de rebosteria
	UC_2-1062-11_3: tastar aliments per escollir-los i usar-los en hoteleria
	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria.



	UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques.
	UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en la restauració.
	UC_2-1065-11_3: organitzar processos de producció culinària.
	UC_2-1066-11_3: administrar unitats de producció culinària.
Qualificació incompleta	Denominació UC
Direcció en restauració	UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració.
	UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració.
	UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració.
	UC_2-1100-11_3: Realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració.
	UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració.
	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració.

5. OBJECTIUS GENERALS

- Interpretar el projecte estratègic empresarial, identificant-ne i analitzant-ne els components, per definir els productes que ofereix l'empresa.
- Identificar els productes que ofereix l'empresa, reconeixent-ne les característiques, per dissenyar els processos de producció.
- Reconèixer els processos de producció, analitzar-ne les característiques i les fases, per determinar-ne l'estructura organitzativa i els recursos necessaris.
- Identificar els components de l'oferta gastronòmica, i analitzar-ne i caracteritzar-ne les variables, per determinar l'oferta de productes culinaris.
- Identificar les necessitats de producció, i caracteritzar i fer la seqüència de les tasques, per programar activitats i organitzar recursos.
- Reconèixer matèries primeres, caracteritzar-ne les propietats i les condicions idònies de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.
- Analitzar espais, maquinària, estris i eines, reconeixent-ne les característiques, aplicacions i principis de funcionament, per controlar la posada a punt del lloc de treball.
- Identificar les necessitats de manipulacions prèvies de les matèries primeres a la cuina, analitzant-ne les característiques i les aplicacions, per verificar els processos de preelaboració i/o regeneració.
- Reconèixer les diferents tècniques, fases i procediments culinaris, identificant-ne les característiques i la seqüenciació, per organitzar la realització de les elaboracions culinàries.
- Emprar tècniques i elements decoratius, relacionant-los amb les característiques del producte acabat, per supervisar la decoració/acabament de les elaboracions.
- Seleccionar mètodes i equips d'envasament i conservació, relacionant les necessitats amb les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per verificar-ne els processos d'envasament i/o conservació.



- l) Organitzar els recursos, analitzant i relacionant les necessitats amb l'àmbit de l'execució, per controlar el desenvolupament dels serveis a la cuina.
- m) Controlar les dades originades per la producció a la cuina, i reconèixer-ne la naturalesa, per emplenar la documentació administrativa relacionada.
- n) Analitzar els protocols d'actuació davant de possibles demandes dels clients i identificar les característiques de cada cas, per donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments o a reclamacions, utilitzant l'anglès, si escau.
- o) Analitzar i utilitzar els recursos i les oportunitats d'aprenentatge relacionades amb l'evolució científica, tecnològica i organitzativa del sector, i les tecnologies de la informació i la comunicació, per mantenir l'esperit d'actualització i adaptar-se a noves situacions laborals i personals.
- p) Desenvolupar la creativitat i l'esperit d'innovació per respondre als reptes que es presenten en els processos i organització del treball, i de la vida personal.
- q) Prendre decisions de forma fonamentada analitzant les variables implicades, integrant coneixements de diferents àmbits i acceptant-ne els riscos i la possibilitat d'equivocació, per afrontar i resoldre diferents situacions, problemes o contingències.
- r) Desenvolupar tècniques de lideratge, motivació, supervisió i comunicació en contextos de treball en grup per facilitar l'organització i la coordinació d'equips de treball.
- s) Aplicar estratègies i tècniques de comunicació adaptant-se als continguts que es transmetran, a la finalitat i a les característiques dels receptors, per assegurar l'eficàcia en els processos de comunicació.
- t) Avaluar situacions de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental, i proposar i aplicar mesures de prevenció personal i col·lectiva, d'acord amb la normativa aplicable en els processos del treball, per garantir entorns segurs.
- u) Identificar i proposar les accions professionals necessàries per donar resposta a l'accessibilitat universal i al disseny per a tots.
- v) Identificar i aplicar paràmetres de qualitat en els treballs i activitats realitzats en el procés d'aprenentatge per valorar la cultura de l'avaluació i de la qualitat, i ser capaços de supervisar i millorar procediments de gestió de qualitat.
- w) Utilitzar procediments relacionats amb la cultura emprenedora, empresarial i d'iniciativa professional, per realitzar la gestió bàsica d'una petita empresa o emprendre un negoci.

6. TAULA DE MÒDULS, DURADA I ESPECIALITAT PROFESSORAT

Mòduls Professionals	Durada	Especialitat del cos de professorat
Control de proveïment de matèries primeres	99	PT601/PT626
Processos de preelaboració i conservació a la cuina	297	PT601
Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina	132	PT601
Processos d'elaboració culinària	297	PT601
Gestió de la producció a la cuina	132	PT601
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	99	PS 506
Gastronomia i nutrició	66	PS 506
Gestió administrativa i comercial en la restauració	99	PS 506
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	66	PS 506
Anglès	132	PSAN/PS506(*)
Formació i orientació laboral	99	PS 505



Empresa i iniciativa emprenedora	66	PS 505
Projecte de direcció de cuina	66	PT601/ PS 506
Formació en centres de treball	350	

En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Ensenyament s'aplicaran les titulacions establertes en el Reial Decret.

*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc comú europeu de referència.

7. CORRESPONDÈNCIA D'UNITATS DE COMPETÈNCIA I MÒDULS PROFESSIONALS

Taula 1: correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-1058-11_3: aplicar i supervisar l'execució de tot tipus de tècniques de manipulació, conservació i regeneració d'aliments	Processos de preelaboració i conservació a la cuina
UC_2-1059-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries bàsiques, complexes i d'aplicacions múltiples UC_2-1060-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de plats de cuina creativa i d'autor	Processos d'elaboració culinària
UC_2-1061-11_3: desenvolupar i supervisar processos d'elaboració i presentació de tot tipus de productes de rebosteria	Elaboració de pastisseria i rebosteria a la cuina
UC_2-1062-11_3: tastar aliments per escollir-los i usar-los en hoteleria UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració	Control de l'aprovisionament de matèries primeres
UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries
UC_2-1065-11_3: organitzar processos de producció culinària UC_2-1066-11_3: administrar unitats de producció culinària	Gestió de la producció a la cuina
UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració	Recursos humans i direcció d'equips en la restauració



UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques en la restauració	Gestió administrativa i comercial
UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració	Anglès

Taula 2: correspondència dels mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació.

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Control de l'aprovisionament de matèries primeres	UC_2-1062-11_3: tastar aliments per escollir-los i usar-los en hoteleria UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració
Processos de preelaboració i conservació a la cuina	UC_2-1058-11_3: aplicar i supervisar l'execució de tot tipus de tècniques de manipulació, conservació i regeneració d'aliments
Elaboració de pastisseria i rebosteria a la cuina	UC_2-1061-11_3: desenvolupar i supervisar processos d'elaboració i presentació de tot tipus de productes de rebosteria
Processos d'elaboració culinària	UC_2-1059-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries bàsiques, complexes i d'aplicacions múltiples UC_2-1060-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de plats de cuina creativa i d'autor
Gestió de la producció a la cuina	UC_2-1065-11_3: organitzar processos de producció culinària UC_2-1066-11_3: administrar unitats de producció culinària



Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració
Gestió administrativa i comercial en la restauració	UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració
Anglès	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

8. 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 (HLLD), i les Unitats Formatives:

Mòdul	Hores màx-mín	HLD	Unitats formatives	Hores mínimes
01 Control de proveïment de matèries primeres	99	0	UF1: matèries primeres en restauració	33
			UF2: tast d'aliments	33
			UF3: gestió de magatzem i celler	33
02 Processos de preelaboració i conservació en cuina *	297-248	49	UF1: instal·lacions i equips de producció en cuina	22
			UF2: sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinàries	66
			UF3: regeneració de productes culinàries	66
			UF4: processos de preelaboració de gèneres culinàries	94
03 Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina*	132-99	33	UF1: instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria	15
			UF2: tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria	49
			UF3: postres de cuina	35



04 Processos d'elaboració culinària*	297-248	49	UF1: organització dels processos d'elaboració culinària	45
			UF2: les tècniques de cocció	40
			UF3: elaboració i presentació de productes culinàries	85
			UF4: elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor	34
			UF5: supervisió i control del servei en cuina	44
05 Gestió de la producció en cuina*	132-98	34	UF1: sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions	20
			UF2: sistematització i control dels processos de producció en cuina	63
			UF3: coordinació del servei de cuina amb el servei de restaurant	15
06 Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	99	0	UF1: pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol	44
			UF2: gestió de la qualitat turística i ambiental	55
07 Gastronomia i nutrició	66	0	UF1: gastronomia	33
			UF2: dietètica i nutrició	33
08 Gestió administrativa i comercial en restauració	99	0	UF1: comercialització en empreses de restauració	49
			UF2: gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques	50
09 Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66	0	UF1: recursos humans en restauració	40
			UF2: direcció d'equips en restauració	26
10 Anglès**	132	0	UF1: anglès tècnic	132
11 Formació i orientació laboral	99	0	UF1: incorporació al treball	66
			UF2: prevenció de riscos laborals	33
12 Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	UF1: empresa i iniciativa emprenedora	66
13 Projecte de direcció de cuina*	66	0	UF1: projecte de direcció de cuina	66
14 Formació en centres de treball	350	0		350
	2000	165		

* Mòduls professionals amb desdoblament del 100%

** Mòduls professionals amb desdoblament del 50%

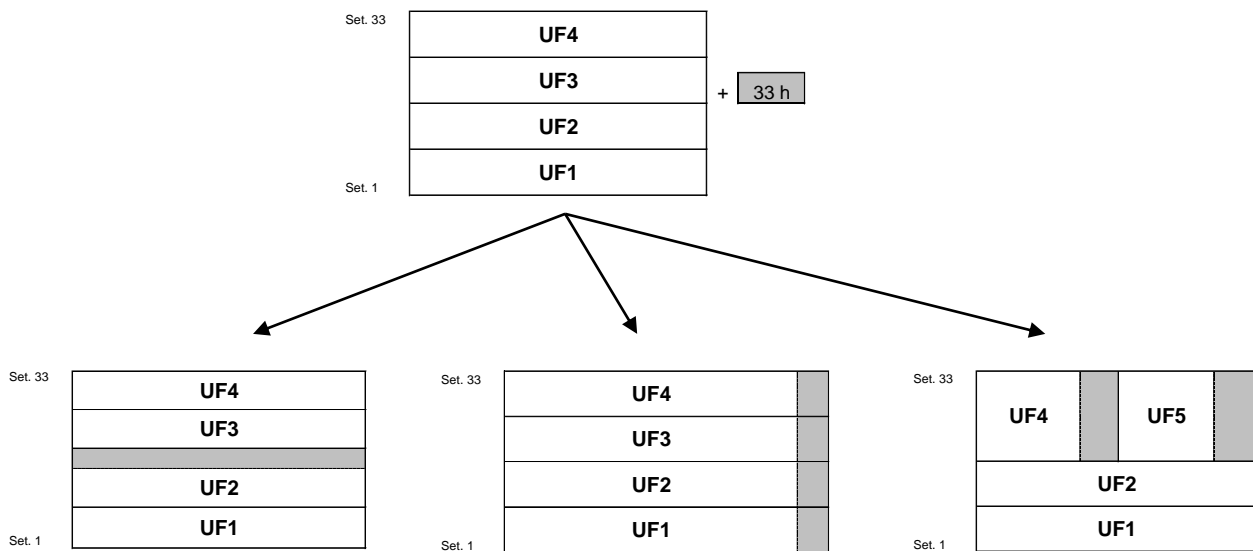
En els mòduls que disposin d'hores de lliure disposició (HLLD), el centre haurà d'adjudicar-les segons el següents criteris:



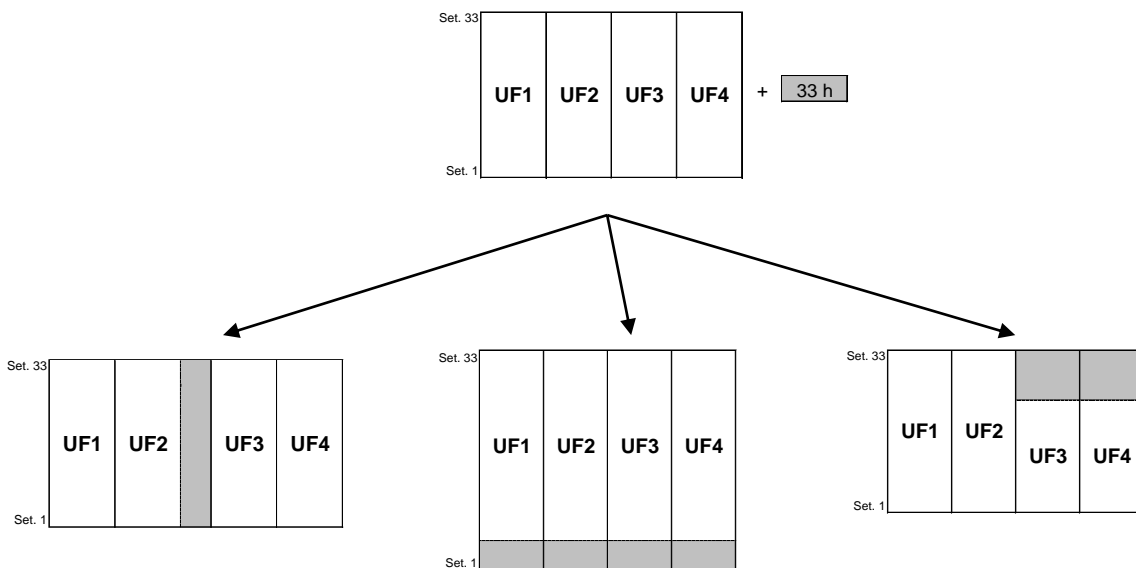
- distribuir-les entre una o més unitats formatives del mateix mòdul
- incorporar-les en una nova unitat formativa del mateix mòdul (amb el resultat d'aprenentatge i continguts corresponents) que calgui

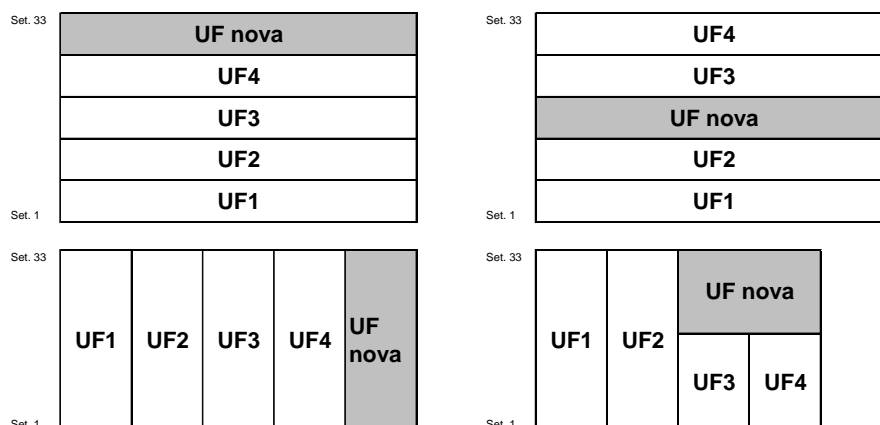
El centre pot també dissenyar un mòdul propi, com a projecte especial de centre i, en aquest cas, ho comunicarà als SSTT o al Consorci d'Educació de Barcelona seguint les instruccions establertes en la Resolució que aprova el document per a l'organització i el funcionament dels centres públics i dels centres privats d'educació secundària per al curs corresponent.

En el primer cas, quan es reparteixen les HLLD dintre del mateix mòdul i sense crear cap UF nova es poden tenir diverses opcions, per exemple:



En cas de crear una UF nova, podem tenir per exemple:





9. DISTRIBUCIÓ ORIENTATIVA DE MÒDULS

Distribució del cicle formatiu

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

A aquest efecte es proposa un primer curs més intensiu, perquè durant el segon curs els alumnes desenvolupin el crèdit de formació en centres de treball. En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana de començar 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

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.

Curs 1r		
Mòduls	Durada	HLD
Control de proveïment de matèries primeres	99	0
Gastronomia i nutrició	66	0
Processos de preelaboració i conservació en cuina	297-248	49
Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	132-99	33
Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	99	0
Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66	0
Formació i orientació laboral	99	0



Curs 2n		
Mòduls	Durada	HLD
Processos d'elaboració culinària	297-248	49
Gestió de la producció en cuina	132-98	34
Gestió administrativa i comercial en restauració	99	0
Empresa i iniciativa emprenedora	66	0
Anglès	132	0
Projecte de direcció en cuina	66	0
Formació en centres de treball	350	

10. INCORPORACIÓ DE LA LLENGUA ANGLESA AL CICLE FORMATIU

Les necessitats d'un mercat de treball integrat a la Unió Europea fan que la llengua anglesa esdevingui fonamental en la inserció laboral de l'alumnat dels cicles formatius. D'altra banda cal donar resposta al compromís amb els objectius educatius sobre l'anglès plantejats per als propers anys per la pròpia Unió Europea. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu de Direcció de cuina s'hauran de dissenyar activitats d'ensenyament-aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, en almenys un dels mòduls del cicle, d'acord amb els resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació següents:

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa -manuals tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres, aplicant-ho en les activitats professionals més habituals.
 - 1.1 Aplica en situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.
 - 1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa, sobre diversos termes professionals.
 - 1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.
 - 1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals -correu postal, fax- o telemàtics -correu electrònic, web-.
 - 1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa segons prescripcions establertes, per elaborar en llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.
 - 1.6 Complimenta en llengua anglesa documentació i/o formularis del camp professional habituals.
 - 1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.
2. Es comunica en llengua anglesa, per escrit i/o oralment, amb clients o usuaris utilitzant situacions professionals habituals.
 - 2.1 Elabora documentació i textos relacionats amb les funcions més habituals de la professió.
 - 2.2 Utilitza amb agilitat la documentació i textos escrits en llengua anglesa habituals en situacions professionals diverses.
 - 2.3 Manté converses en llengua anglesa en situacions professionals habituals.



- 2.4 Utilitza normes de protocol en l'atenció al client o usuari.
- 2.5 Aplica amb fluïdesa la terminologia de la professió en llengua anglesa.
- 2.6 Empra les estratègies comunicatives adequades a cada situació professional.
- 2.7 Resol amb autonomia els problemes de comprensió i d'expressió en les comunicacions professionals.
- 2.8 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

11. ESPAIS FORMATIUS

ESPAIS FORMATIUS			
DENOMINACIÓ	SUPERFÍCIE m ² (30 alumnes)	SUPERFÍCIE m ² (20 alumnes)	Grau d'ús %
Aula polivalent	45	30	50%
Taller de cuina	210	160	40%
Taller de forneria i rebosteria	150	120	10%

12. MÒDULS DE FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL (FOL) I EMPRESA I INICIATIVA EMPRENEDORA (EIE)

Aquestes orientacions per a l'Àrea FOL són de caràcter general. Hi ha publicades orientacions específiques més àmplies per a cada un dels dos mòduls professionals a l'apartat de Currículum i Orientació de l'xtec.

12.1. Contextualització

Els mòduls professionals de FOL i EIE s'han de desenvolupar en el context de les activitats i els processos corresponents al títol i d'acord amb les característiques específiques de les empreses del sector.

12.2. Nous continguts

Els currículums dels mòduls professionals de FOL i EIE incorporen coneixements que són nous en relació amb els currículums dels crèdits dels títols LOGSE. Alguns exemples:

- El sistema de qualificacions professionals i l'aplicació en els itineraris professionalitzadors.
- La mobilitat dels treballadors, especialment entre països de la UE.
- Els jaciments d'ocupació.
- Les mesures de foment del treball i de conciliació familiar.
- Les noves formes d'organització del treball.
- Els sistemes d'assessorament i informació als treballadors.
- La valoració de la cultura preventiva.
- L'avaluació de riscos i la gestió de la prevenció.
- La innovació i la iniciativa emprenedora.
- La figura de l'empresari.
- L'entorn de l'empresa.
- La responsabilitat social empresarial.
- La detecció de noves idees i oportunitats de negoci.



- Els serveis d'assessorament i ajuda als emprenedors.
- Les ajudes per a la creació d'empreses.

12.3. Convalidacions dels mòduls professionals de l'Àrea FOL.

Convalidacions del mòdul professional de formació i orientació laboral (FOL)

La superació del crèdit FOL d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "UF1. Incorporació al treball" del mòdul professional de "formació i orientació laboral" d'un títol LOE.

El fet de tenir el certificat de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, que s'estableix al Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció, convalida la unitat formativa "UF2. Prevenció de riscos laborals" del mòdul professional FOL.

El centre educatiu ha de convalidar la "UF2. Prevenció de riscos laborals" als alumnes que justifiquin tenir un certificat de formació en prevenció de riscos laborals, que habilita per desenvolupar les funcions de nivell bàsic, amb els requisits següents:

- Denominació i segell de l'entitat certificadora, i signatura de la persona responsable.
- Nom i cognoms de la persona que ha cursat la formació.
- Denominació i durada del curs.
- Localitat i data d'expedició del certificat.
- Text en què s'indica: "capacita per al desenvolupament de funcions de nivell bàsic segons el Reial decret 39/1997 (segons el contingut de l'annex IV A o IV B)".

Convalidacions de la unitat formativa del mòdul professional d'"empresa i iniciativa emprenedora"

La superació del crèdit "administració, gestió i comercialització en la petita empresa" d'un títol LOGSE del mateix o diferent nivell convalida la unitat formativa "empresa i iniciativa emprenedora" d'un títol LOE.

En els mòduls professionals "formació i orientació laboral" i "empresa i iniciativa emprenedora", tot i ser contextualitzats en cadascun dels cicles formatius, es convaliden i es qualifiquen amb un 5 a l'efecte d'obtenció de la qualificació mitjana del cicle.

Convalidació Mòdul Professional FOL en el procés d'acreditació de competències

Segons els reials decrets que estableixen els títols LOE, el mòdul professional de formació i orientació laboral podrà ser objecte de convalidació sempre que s'hagi obtingut l'acreditació de totes les unitats de competència d'un títol, s'hagi superat el mòdul professional de Projecte, s'acrediti, almenys, un any d'experiència laboral i es posseeixi el certificat de Tècnic en Prevenció de Riscos Laborals, Nivell Bàsic, expedit d'acord amb el disposat al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Convalidacions a partir d'estudis universitaris



Segons les instruccions d'organització i la gestió dels centres educatius, l'alumnat matriculat en un dels cicles formatius de formació professional inicial (LOE) que tinguin aprovats un mínim de 30 crèdits d'un estudi universitari o 12 crèdits ECTS poden sol·licitar la convalidació d'un o més dels mòduls professionals o unitats formatives següents: "UF1. Incorporació al treball", del mòdul professional de "formació i orientació laboral", el mòdul professional "empresa i iniciativa emprenedora", o unitats formatives creades pel centre amb les hores de lliure disposició.

Per determinar aquesta convalidació cal aplicar el barem següent:

- Entre 30 i 40 crèdits universitaris o un mínim de 12 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 66 hores lectives.
- Entre 41 i 50 crèdits universitaris o un mínim de 16 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 132 hores lectives.
- Més de 50 crèdits universitaris o més de 20 crèdits ECTS dels estudis de grau aprovats: convalidació d'unitats formatives del cicle formatiu, sempre que la suma de les quals no sigui superior a 198 hores lectives.

En cap cas no es poden convalidar parts d'unitats formatives.

12.4. Certificació del nivell bàsic en prevenció de riscos laborals

Els decrets i les ordres que estableixen els diferents currículums dels títols de formació professional inicial (LOE) indiquen que la formació establerta en el mòdul professional de Formació i orientació laboral capacita per dur a terme responsabilitats professionals equivalents a les que necessiten les activitats de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, establertes al Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel que s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.

Això comporta que no sigui necessària la certificació del nivell bàsic de prevenció de riscos laborals per part dels centres

12.5. Necessitats d'adaptació de les instal·lacions i dels grups-classe.

Cada vegada més, la globalització del mercat de treball, de les activitats empresarials i dels mercats de productes i serveis i l'increment de la informació necessària per arribar al coneixement i prendre decisions, fan que per impartir els mòduls professionals de FOL i EIE les activitats de classe s'hagin de desenvolupar en aules dotades amb mitjans informàtics i connectades a Internet.

12.6. Necessitats de formació del professorat

La formació continguda en els mòduls professionals de FOL i EIE evoluciona cap a la intensificació de la cultura preventiva i d'empresa, els nous sistemes d'organització del treball, el sistema de qualificacions professionals, les noves oportunitats d'ocupació, el foment de la iniciativa emprenedora i el descobriment de les possibilitats de creació de la pròpia empresa par part de l'alumnat. El professorat que imparteixi el mòdul professional, haurà de tenir en compte aquestes perspectives a l'hora d'orientar la seva futura formació.



13. RELACIÓ DE LES COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS, 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.

TÍTOL: TÈCNIC/A/TÈCNIC/A SUPERIOR EN DIRECCIÓ EN CUINA		MÒDULS PROFESSIONALS													
		Control de l'aprovisionament de matèries primeres	Processos de preelaboració i conservació en cuina	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	Processos d'elaboració culinària	Gestió de la producció en cuina	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	Gastronomia i nutrició	Gestió administrativa i comercial en restauració	Recursos humans i direcció d'equips en restauració	Anglès	Projecte de direcció de cuina	FOL	EIE	FCT
C O M P E T È N C I E S P R O F E S S I O N A L S , P E R S O N A L S I S O C I A L S	a) Definir els productes que ofereix l'empresa tenint en compte els paràmetres del projecte estratègic.							X	X		X				
	b) Dissenyar els processos de producció i determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.					X									
	c) Determinar l'oferta de productes culinàries, tenint en compte totes les seves variables, per fixar preus i estandaritzar processos.					X		X	X						
	d) Programar activitats i organitzar recursos, tenint en compte les necessitats de producció.		X	X		X				X					
	e) Realitzar l'aprovisionament, emmagatzematge i distribució de matèries primeres, en condicions idònies, controlant la qualitat i la documentació relacionada	X	X	X	X	X									
	f) Controlar la posada a punt d'espais, maquinària, estris i eines.	X	X	X	X	X									
	g) Verificar els processos de preelaboració i/o regeneració que és necessari aplicar a les diverses matèries primeres per a la seva posterior utilització.		X	X	X	X									
	h) Organitzar la realització de les elaboracions culinàries, tenint en compte l'estandardització dels processos, per a la seva posterior decoració/acabament o conservació.		X	X	X	X									
	i) Supervisar la decoració/acabament de les elaboracions segons necessitats i protocols establerts, per a la seva posterior conservació o servei.		X	X	X	X									
	j) Verificar els processos d'envasament i/o conservació dels gèneres i elaboracions culinàries, aplicant els mètodes apropiats i utilitzant els equips idonis, per preservar la seva qualitat i evitar riscos alimentaris.	X	X	X	X	X	X								
	k) Controlar el desenvolupament dels serveis en cuina, coordinant la prestació dels mateixos, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i els protocols establerts.			X	X	X									
l) Emplenar la documentació administrativa relacionada amb les unitats de producció en cuina, per realitzar controls pressupostaris, informes o qualsevol activitat que pugui derivar-se, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.	X				X					X					



TÍTOL: TÈCNIC/A/TÈCNIC/A SUPERIOR EN DIRECCIÓ EN CUINA		MÒDULS PROFESSIONALS													
		Control de l'aprovisionament de matèries primeres	Processos de preelaboració i conservació en cuina	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	Processos d'elaboració culinària	Gestió de la producció en cuina	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	Gastronomia i nutrició	Gestió administrativa i comercial en restauració	Recursos humans i direcció d'equips en restauració	Anglès	Projecte de direcció de cuina	FOL	EIE	FCT
COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS	n) Adaptar-se a les noves situacions laborals, mantenint actualitzats els coneixements científics, tècnics i tecnològics relatius al seu entorn professional, gestionant la seva formació i els recursos existents en l'aprenentatge al llarg de la vida i utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.	X	X	X	X	X					X				
	o) Resoldre situacions, problemes o contingències amb iniciativa i autonomia en l'àmbit de la seva competència, amb creativitat, innovació i esperit de millora en el treball personal i en el dels membres de l'equip.					X				X					
	p) Organitzar i coordinar equips de treball, supervisant el desenvolupament del mateix, amb responsabilitat, mantenint relacions fluides i assumint el lideratge, així com, aportant solucions als conflictes grupals que es presenten.					X				X	X				
	q) Comunicar-se amb seus iguals, superiors, clients i persones sota la seva responsabilitat utilitzant vies eficaces de comunicació, transmetent la informació o coneixements adequats, i respectant l'autonomia i competència de les persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.					X				X					
	r) Generar entorns segurs en el desenvolupament del seu treball i el del seu equip, supervisant i aplicant els procediments de prevenció de riscos laborals i ambientals d'acord amb l'establert per la normativa i els objectius de l'empresa.					X	X				X		X		
	s) Supervisar i aplicar procediments de gestió de qualitat, d'accessibilitat universal i de disseny per a tots, en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis.					X	X	X		X			X	X	
	t) Realitzar la gestió bàsica per a la creació i funcionament d'una petita empresa i tenir iniciativa en la seva activitat professional amb sentit de la responsabilitat social.													X	
	u) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb l'establert en la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.												X	X	
v) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics i les comunicacions en els circuits d'una empresa del sector turístic.										X					

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



Generalitat de Catalunya
 Departament d'Educació
Direcció General de Formació Professional
Inicial i Ensenyaments de Règim Especial
 Servei d'Ordenació de la Formació Professional Inicial

TÍTOL: TÈCNIC/A/TÈCNIC/A SUPERIOR EN DIRECCIÓ EN CUINA		Control de l'aprovisionament de matèries primeres	Processos de preelaboració i conservació en cuina	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	Processos d'elaboració culinària	Gestió de la producció en cuina	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	Gastronomia i nutrició	Gestió administrativa i comercial en restauració	Recursos humans i direcció d'equips en restauració	Anglès	Projecte de direcció de cuina	FOL	EIE	FCT		
O B J E C T I V S G E N E R A L S	a) Interpretar el projecte estratègic empresarial, identificant i analitzant els components del mateix, per definir els productes que ofereix l'empresa.							X	X		X						
	b) Identificar els productes que ofereix l'empresa, reconeixent les seves característiques, per dissenyar els processos de producció.					X		X	X								
	c) Reconèixer els processos de producció, analitzant les seves característiques i les seves fases, per determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris.					X											
	d) Identificar els components de l'oferta gastronòmica, analitzant i caracteritzant les seves variables, per determinar l'oferta de productes culinàries.					X		X	X								
	e) Identificar les necessitats de producció, caracteritzant i seqüenciant les tasques, per programar activitats i organitzar recursos.		X	X	X	X											
	f) Reconèixer matèries primeres, caracteritzant les seves propietats i condicions idònies de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.	X	X	X		X											
	g) Analitzar espais, maquinària, estris i eines, reconeixent les seves característiques, aplicacions i principis de funcionament, per controlar la posada a punt del lloc de treball.	X	X	X	X	X											
	h) Identificar les necessitats de manipulacions prèvies de les matèries primeres en cuina, analitzant les seves característiques i aplicacions, per verificar els processos de preelaboració i/o regeneració.		X	X		X											
	i) Reconèixer les diferents tècniques, fases i procediments culinàries, identificant les seves característiques i seqüenciació, per organitzar la realització de les elaboracions culinàries.		X	X	X	X											
	j) Emprar elements i tècniques decoratives, relacionant-les amb les característiques del producte acabat, per supervisar la decoració/acabat de les elaboracions.				X	X	X										
	k) Seleccionar mètodes i equips d'envasament i conservació, relacionant les necessitats amb les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per verificar els processos d'envasament i/o conservació.	X	X	X	X	X	X										
	l) Organitzar els recursos, analitzant i relacionant les necessitats amb l'àmbit de l'execució, per controlar el desenvolupament dels serveis en cuina.			X	X	X						X					
	m) Controlar les dades originades per la producció en cuina, reconeixent la seva naturalesa, per emplenar la documentació administrativa relacionada.						X			X		X					



TÍTOL: TÈCNIC/A/TÈCNIC/A SUPERIOR EN DIRECCIÓ EN CUINA		Control de l'aprovisionament de matèries primeres	Processos de preelaboració i conservació en cuina	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	Processos d'elaboració culinària	Gestió de la producció en cuina	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	Gastronomia i nutrició	Gestió administrativa i comercial en restauració	Recursos humans i direcció d'equips en restauració	Anglès	Projecte de direcció de cuina	FOL	EIE	FCT		
O B J E C T I U S G E N E R A L S	n) Analitzar els protocols d'actuació davant de possibles demandes dels clients, identificant les característiques de cada cas, per donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments o a reclamacions, utilitzant l'anglès en el seu cas.		X	X	X	X		X	X		X						
	o) Incorporar i utilitzar els recursos i oportunitats d'aprenentatge relacionades amb l'evolució científica, tecnològica i organitzativa del sector i les tecnologies de la informació i la comunicació, per mantenir l'esperit d'actualització i adaptar-se a noves situacions laborals i personals.		X	X	X	X			X								
	p) Desenvolupar la creativitat i l'esperit d'innovació per respondre als reptes que es presenten en els processos i organització de treball i de la vida personal.						X		X	X	X						
	q) Prendre decisions de forma fonamentada analitzant les variables implicades, integrant sabers de diferent àmbit i acceptant els riscos i la possibilitat d'equivocació en les mateixes, per afrontar i resoldre diferents situacions, problemes o contingències.				X						X			X	X		
	r) Desenvolupar tècniques de lideratge, motivació, supervisió i comunicació en contextos de treball en grup per facilitar l'organització i coordinació d'equips de treball.						X				X	X		X			
	s) Aplicar estratègies i tècniques de comunicació adaptant-se als continguts que es transmetran, la finalitat i a les característiques dels receptors, per assegurar l'eficàcia en els processos de comunicació.													X			
	t) Avaluar situacions de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental, proposant i aplicant mesures de prevenció personal i col·lectiva, d'acord a la normativa aplicable en els processos del treball, per garantir entorns segurs.							X								X	
	u) Identificar i proposar les accions professionals necessàries per donar resposta a l'accessibilitat universal i al disseny per a tots								X							X	
	v) Identificar i aplicar paràmetres de qualitat en els treballs i activitats realitzats en el procés d'aprenentatge per valorar la cultura de l'avaluació i de la qualitat i ser capaços de supervisar i millorar procediments de gestió de qualitat.							X									
	w) Utilitzar procediments relacionats amb la cultura emprenedora, empresarial i d'iniciativa professional, per realitzar la gestió bàsica d'una petita empresa o emprendre un treball.															X	
x) 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 com a ciutadà democràtic.													X				