



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

Promocions 2020-2022 i posteriors

## 1. Dades del títol

| Títol                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Grau |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tècnic/a en Cuina i gastronomia (Decret 52/2013, de 22 de gener, modificat per l'Ordre EDU/XXX/2020 en elaboració)<br>(Reial decret 1396/2007, de 29 d'octubre) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | GM   |
| <b>Família professional</b>                                                                                                                                     | Hoteleria i turisme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |
| <b>Competència General</b>                                                                                                                                      | La competència general d'aquest títol consisteix a executar les activitats de preelaboració, preparació, conservació, finalització, presentació i servei de tot tipus d'elaboracions culinàries en l'àmbit de la producció en cuina, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental |      |

## 2. Competències professionals, personals i socials

- a) Determinar les necessitats per a la producció en cuina a partir de la documentació rebuda.
- b) Rebre, emmagatzemar i distribuir matèries primeres, en condicions idònies de manteniment i conservació, fins al moment de la seva utilització.
- c) Posar a punt el lloc de treball, preparant espais, maquinària, estris i eines.
- d) Executar els processos de preelaboració i/o regeneració que sigui necessari aplicar a les diferents matèries primeres, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves possibles aplicacions.
- e) Executar les elaboracions culinàries, tenint en compte l'estandardització dels processos, per a la seva decoració / acabament o conservació.
- f) Realitzar la decoració/acabament de les elaboracions, segons necessitats i protocols establerts, per a la seva conservació o servei.
- g) Realitzar el servei de les elaboracions, tenint en compte necessitats, àmbit de l'execució i protocols establerts.
- h) Executar els processos d'envasament i/o conservació per a cada gènere o elaboració culinària, aplicant els mètodes apropiats i utilitzant els equips idonis, per preservar la seva qualitat i evitar riscos alimentaris.
- i) Aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu, per evitar danys en les persones i en l'ambient.
- j) Complir amb els objectius de la producció, actuant conforme als principis de responsabilitat i mantenint unes relacions professionals adequades amb els membres de l'equip de treball.
- k) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i procediments establerts, definits dins de l'àmbit de la seva competència.
- l) Mantenir l'esperit d'innovació, de millora dels processos de producció i d'actualització de coneixements en l'àmbit de la seva feina.
- m) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb l'establert en la legislació vigent.

- n) Detectar i analitzar oportunitats d'ocupació i autoocupació desenvolupant una cultura emprenedora i adaptant-se a diferents llocs de treball i noves situacions.
- o) Establir i administrar una petita empresa, realitzant una anàlisi bàsica de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització.
- p) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable.
- q) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuits d'una empresa del sector hotelier.

### 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, 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 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                                                                                                                                |
| Cuina                                             | UC_2-0259-11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums.                                    |
|                                                   | UC_2-0260-11_2: preelaborar i conservar tota classe d'aliments.                                                                               |
|                                                   | UC_2-0261-11_2: preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals.                                                   |
|                                                   | UC_2-0262-11_2: preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional.               |
|                                                   | UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria.                                                 |
| Rebosteria                                        | UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums.                              |
|                                                   | UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria. |

|  |                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | UC_2-0306-22_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria. |
|  | UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats.                                                     |
|  | UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria.                                                                 |

| Qualificació incompleta  | Denominació UC                                                                                                                                                |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Panificació i brioixeria | UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments.<br>UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient. |
| Pastisseria i confiteria | UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments.<br>UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient. |

## 5. Objectius generals

- Reconèixer i interpretar la documentació, analitzant la seva finalitat i aplicació, per determinar les necessitats de producció en cuina.
- Identificar les matèries primeres, caracteritzant les seves propietats i condicions idònies de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.
- Seleccionar i determinar les variables d'ús de maquinària, estris i eines, reconeixent i aplicant els seus principis de funcionament, per posar a punt el lloc de treball.
- Identificar la necessitat de manipulacions prèvies de les matèries primeres, reconeixent les seves característiques i possibles aplicacions, per executar els processos de preelaboració i/o regeneració.
- Analitzar les diferents tècniques culinàries, reconeixent les possibles estratègies d'aplicació, per executar les elaboracions culinàries.
- Identificar i seleccionar les tècniques de decoració i acabament, relacionant-les amb les característiques físiques i organolèptiques del producte acabat, per realitzar la decoració/acabament de les elaboracions.
- Analitzar les tècniques de servei de les elaboracions, relacionant-les amb la satisfacció dels clients, per prestar un servei de qualitat.
- Analitzar i seleccionar mètodes i equips de conservació i envasament, valorant la seva adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per executar els processos d'envasament i/o conservació.
- Identificar les normes de qualitat i seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals i ambientals, reconeixent els factors de risc i paràmetres de qualitat associats a la producció culinària, per aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu.
- Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant la seva aportació al procés global per aconseguir els objectius de la producció.

- k) Valorar la diversitat d'opinions com a font d'enriquiment, reconeixent altres pràctiques, idees o creences, per resoldre problemes i prendre decisions.
- l) Reconèixer i identificar possibilitats de millora professional, recollint informació i adquirint coneixements, per a la innovació i actualització en l'àmbit del seu treball.
- m) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà/ana democràtic/a.
- n) Reconèixer i identificar possibilitats de negoci analitzant el mercat i estudiant la viabilitat per a la generació de la seva pròpia ocupació.
- o) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa.

## 6. Taula de mòduls professionals, durada i especialitat de professorat

| Mòduls Professionals                                 | Durada | Especialitat del cos de professorat           |
|------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------|
| MP1 Ofertes gastronòmiques                           | 66     | PS 506                                        |
| MP2 Preelaboració i conservació d'aliments.          | 231    | PT 601                                        |
| MP3 Tècniques culinàries                             | 231    | PT 601/Especialista                           |
| MP4 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria     | 165    | PT601/PT614/<br>Especialista                  |
| MP5 Productes culinaris                              | 231    | PT 601                                        |
| MP6 Postres en la restauració                        | 99     | PT 601/PT 614                                 |
| MP7 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments | 66     | PS 506/PS 516                                 |
| MP8 Formació i orientació laboral                    | 66     | PS 505                                        |
| MP9 Empresa i iniciativa emprenedora                 | 66     | PS 505                                        |
| MP10 Anglès tècnic                                   | 99     | PS AN / PS 506* / PS 516* / PT 601* / PT 614* |
| MP11 Síntesi                                         | 264    | PS 506 / PT 601 / PT 614 / ESP                |
|                                                      | 33     | PS 505                                        |
| MP12 Formació en centres de treball                  | 383    |                                               |

**En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Educació s'aplicaran les titulacions establertes en el Decret 217/2013, de 27 d'agost.**

\*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_2-0259-11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums                                                    | Ofertes gastronòmiques                           |
| UC_2-0260-11_2: preelaborar i conservar tota classe d'aliments                                                                                               | Preelaboració i conservació d'aliments           |
| UC_2-0261-11_2: preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals                                                                   | Tècniques culinàries                             |
| UC_2-0262-11_2: preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional                               | Productes culinaris                              |
| UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums                                              | Ofertes gastronòmiques                           |
| UC_2-0306-21-2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria i rebosteria               | Ofertes gastronòmiques                           |
| UC_2-0306-22_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria | Processos bàsics de pastisseria i rebosteria     |
| UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats                                                     | Postres en la restauració                        |
| UC_2-0711-11-2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria                                                                  | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments |
| UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments                                                                               |                                                  |
| UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient                                                                                    | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments |
| UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments                                                                               |                                                  |
| UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments                                  | Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments |

Taula 2: 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</b>                          | <b>Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| M01 Ofertes gastronòmiques                           | UC_2-0259-11_2: definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums<br>UC_2-0709-11_2: definir ofertes senzilles de rebosteria, realitzar l'aprovisionament intern i controlar consums                                                                                                                                                                                               |
| M02 Preelaboració i conservació d'aliments           | UC_2-0260-11_2 :preelaborar i conservar tota classe d'aliments                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| M03 Tècniques culinàries                             | UC_2-0261-11_2: preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| M05 Productes culinàris                              | UC_2-0262-11_2: preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| M04 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria     | UC_2-0306-21_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració de masses i pastes de múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria<br>UC_2-0306-22_2: realitzar i/o controlar les operacions d'elaboració d'altres productes complementaris amb múltiples aplicacions per a pastisseria/rebosteria                                                                                                               |
| M05 Postres en la restauració                        | UC_2-0710-11_2: elaborar i presentar productes fets a base de masses i pastes, postres de cuina i gelats                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| M07 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments | UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria<br>UC_2-0036-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments<br>UC_2-0036-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient<br>UC_2-0310-21_2: prevenir la presència o permanència de perills en els aliments<br>UC_2-0310-22_2: aplicar mesures de seguretat i protecció del medi ambient. |

## 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 (HLD), i les unitats formatives:

| Mòdul professional                              | Hores màx-<br>mín | HLD | Hore<br>s<br>total<br>s | Unitats formatives                                                                            | Hores<br>mínime<br>s |
|-------------------------------------------------|-------------------|-----|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 01 Ofertes gastronòmiques                       | 66                |     | 66                      | UF 1: les empreses de restauració                                                             | 22                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF2 : propietats dietètiques i nutricionals dels aliments                                     | 22                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF3 : l'oferta gastronòmica i el seu preu                                                     | 22                   |
| 02 Preelaboració i conservació d'aliments       | 198               | 33  | 231                     | UF1: sistemes de proveïment                                                                   | 20                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF2: instal·lacions i organització de la cuina                                                | 20                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF3: reconeixement i preelaboració de productes                                               | 72                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF4: regeneració de productes                                                                 | 66                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF5: conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats                                   | 20                   |
| 03 Tècniques culinàries                         | 198               | 33  | 231                     | UF1: processos i tècniques de cocció                                                          | 33                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF2: elaboracions culinàries bàsiques                                                         | 33                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF3: tècniques culinàries elementals                                                          | 48                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF4: guarnicions i elements decoratius                                                        | 20                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF5: regeneració de les elaboracions culinàries                                               | 20                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF6: el servei en cuina, acabats i presentacions                                              | 44                   |
| 04 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria | 165               |     | 165                     | UF1: masses de full                                                                           | 20                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF2: masses batudes o esponjades                                                              | 20                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF3: masses escaldades                                                                        | 20                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF4: masses ensucrades i trencades                                                            | 20                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF5: semifreds                                                                                | 20                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF6: cremes i farcits dolços i salats , cobertures, banys                                     | 33                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF7: elaboracions complementàries , decoració i acabat . Conservació i regeneració de gèneres | 32                   |
| 05 Productes culinàris                          | 198               | 33  | 231                     | UF1: processos productius i de serveis en cuina                                               | 22                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF2: cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional                     | 66                   |
|                                                 |                   |     |                         | UF3: cuina creativa i cuina d'autor                                                           | 44                   |



|                                                     |     |    |      |                                                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------|-----|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                     |     |    |      | UF4: plats per a persones amb necessitats alimentàries especials                                      | 33  |
|                                                     |     |    |      | UF5: decoració i exposició de plats                                                                   | 33  |
|                                                     |     |    |      | UF1: les postres en la restauració                                                                    | 11  |
|                                                     |     |    |      | UF2: postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella                               | 22  |
|                                                     |     |    |      | UF3: postres de semifreds, gelats i sorbets                                                           | 22  |
| 06 Postres en la restauració                        | 99  |    | 99   | UF4: postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor | 22  |
|                                                     |     |    |      | UF5: acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria              | 22  |
| 07 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments | 66  |    | 66   | UF1: manipulació d'aliments                                                                           | 40  |
|                                                     |     |    |      | UF2: protecció del medi ambient                                                                       | 26  |
| 08 Formació i orientació laboral                    | 66  |    | 66   | UF1: incorporació al treball                                                                          | 33  |
|                                                     |     |    |      | UF2: prevenció de riscos laborals                                                                     | 33  |
| 09 Empresa i iniciativa emprenedora                 | 66  |    | 66   | UF1: empresa i iniciativa emprenedora                                                                 | 66  |
| 10 Anglès tècnic                                    | 99  |    | 99   | UF1: anglès tècnic                                                                                    | 99  |
| 11 Síntesi                                          | 297 |    | 297  | UF1: síntesi                                                                                          | 297 |
| 12 Formació en centres de treball                   | 383 |    | 383  |                                                                                                       | 383 |
|                                                     |     | 99 | 2000 |                                                                                                       |     |

En l'annex 1 es desplega el currículum de les noves UF:

| Noves UF |                                                                                             | UF originals                                                 |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| MP1      | UF3: l'oferta gastronòmica i el seu preu                                                    | UF3 l'oferta gastronòmica                                    |
|          |                                                                                             | UF4 el preu de l'oferta gastronòmica                         |
| MP3      | UF6: el servei en cuina, acabats i presentacions                                            | UF6 acabats i presentacions                                  |
|          |                                                                                             | UF7 el servei a cuina                                        |
| MP4      | UF6: cremes i farcits dolços i salats, cobertures, banys                                    | UF6 cremes i farcits dolços i salats                         |
|          |                                                                                             | UF7 cobertures, banys i elaboracions complementaries         |
|          | UF7: elaboracions complementàries, decoració i acabat . Conservació i regeneració de gènere | UF7 cobertures, banys i elaboracions complementaries         |
|          |                                                                                             | UF8 decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres |

Assignació horària de professorat:

| Mòduls professionals                             | Grup ≤ 20 alumnes | Desdoblament (%) | Grup > 20 alumnes |
|--------------------------------------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| MP2. Preelaboració i conservació d'aliments      | 231               | 100              | 462               |
| MP3. Tècniques culinàries                        | 231               | 100              | 462               |
| MP4 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria | 165               | 100              | 330               |
| MP5. Productes culinaris                         | 231               | 100              | 462               |
| MP6. Postres en la restauració                   | 99                | 100              | 198               |

|               |                  | Grup ≤ 20 alumnes | Grup > 20 alumnes |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|
| MP11. Síntesi | PS506            | 33                | 33                |
| MP11. Síntesi | PT601/PT 614/ESP | 264               | 462               |
| MP11. Síntesi | PS505            | 33                | 33                |

## 9. 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/>

## 10. Distribució orientativa de mòduls professionals

### *Distribució del cicle formatiu*

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.

Per a fomentar la coparticipació de les empreses en el desenvolupament del cicle formatiu mitjançant els mòduls professionals de Síntesi i de Formació en Centres de Treball es proposa un segon curs on es realitzaran els esmentats mòduls professionals de Síntesi i FCT.

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.

Per a facilitar la incorporació dels alumnes a la formació professional dual mitjançant un contracte per a la formació i l'aprenentatge, s'ha de tenir en compte una distribució de mòduls professionals de forma que el temps dedicat a l'activitat formativa no sigui inferior al 25% de la jornada màxima anual prevista en el conveni col·lectiu durant l'any de duració del contracte.

### ***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>Mòduls professionals</b>                           | <b>Hores mínimes</b> | <b>HLD</b> | <b>Hores totals</b> |
|-------------------------------------------------------|----------------------|------------|---------------------|
| MP1. Ofertes gastronòmiques                           | 66                   |            | 66                  |
| MP2. Praelaboració i conservació d'aliments           | 198                  | 33         | 231                 |
| MP3. Tècniques culinàries                             | 198                  | 33         | 231                 |
| MP7. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments | 66                   |            | 66                  |
| MP8. Formació i orientació laboral                    | 66                   |            | 66                  |
| MP9. Empresa i iniciativa emprenedora                 | 66                   |            | 66                  |
| MP10 Anglès tècnic                                    | 99                   |            | 99                  |
| Total                                                 | 759                  | 66         | 825                 |
| Tutoria                                               | 33                   |            | 33                  |
| Total primer curs                                     | 792                  |            | 858                 |

| <b>Mòduls</b>                                    | <b>Hores mínimes</b> | <b>HLD</b> | <b>Hores totals</b> |
|--------------------------------------------------|----------------------|------------|---------------------|
| MP4 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria | 165                  |            | 165                 |
| MP5. Productes culinaris                         | 198                  | 33         | 231                 |
| MP6. Postres en la restauració                   | 99                   |            | 99                  |

|                                      |     |    |     |
|--------------------------------------|-----|----|-----|
| MP11. Síntesi                        | 297 |    | 297 |
| Total                                | 759 | 33 | 792 |
| Tutoria                              | 33  |    | 33  |
| Total segon curs                     | 792 |    | 825 |
| MP12. Formació en centres de treball | 383 |    |     |

## 11. Mòdul professional de Síntesi

El mòdul professional de Síntesi s'inclou a tots els cicles formatius de grau mitjà i ha de permetre el desenvolupament de les competències professionals, personals i socials incloses en el perfil professional de títol

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.

### 11.1 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 professionals, personals i socials 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
- Transferència de coneixement per respondre a necessitats concretes fixades per les empreses que aportin solucions innovadores
- Reptes que promoguin la creació d'empreses entre l'alumnat

L'equip docent dissenyarà i proposarà les activitats a realitzar.

### 11.2 Distribució horària del mòdul professional de Síntesi

El mòdul 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, inclòs el professorat de FOL i EIE, al que s'assignaran 33 hores de les corresponents al mòdul professional.

## 12. 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 s'ha creat un mòdul professional d'anglès tècnic i a més, s'hauran de dissenyar activitats d'ensenyament-aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, en almenys un dels mòduls professionals relacionats a continuació del cicle d'acord amb el resultat d'aprenentatge i criteris d'avaluació següents:

### Resultat d'aprenentatge

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.

## 13. Espais formatius

| DENOMINACIÓ     | SUPERFÍCIE m <sup>2</sup><br>(30 alumnes) | SUPERFÍCIE m <sup>2</sup><br>(20 alumnes) | Grau<br>d'ús |
|-----------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------|
| Aula polivalent | 60                                        | 40                                        | 35%          |
| Taller de cuina | 210                                       | 160                                       | 50%          |

|                                 |     |     |     |
|---------------------------------|-----|-----|-----|
| Taller de forneria i rebosteria | 150 | 120 | 15% |
|---------------------------------|-----|-----|-----|

#### **14. Mòduls professionals de Formació i Orientació Laboral (FOL) i Empresa i Iniciativa Emprenedora (EIE)**

Tota la informació sobre aquests mòduls professionals es troba a la web de l'xtec per a cada família professional.

Família professional Hoteleria i Turisme:

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

#### **15. 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.

| COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS                                                                                                                                                                            | MP 1 | MP 2 | MP 3 | MP 4 | MP 5 | MP 6 | MP 7 | MP 8 | MP 9 | MP 10 | MP 11 | MP 12 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| a) Determinar les necessitats per a la producció en cuina a partir de la documentació rebuda.                                                                                                                              | X    |      | X    | X    | X    | X    |      |      |      |       | X     | X     |
| b) Recepcionar, emmagatzemar i distribuir matèries primeres, en condicions idònies de manteniment i conservació, fins al moment de la seva utilització.                                                                    |      | X    |      |      |      |      | X    |      |      |       | X     | X     |
| c) Posar a punt el lloc de treball, preparant espais, maquinària, útils i eines.                                                                                                                                           |      | X    |      | X    | X    | X    | X    |      |      |       | X     | X     |
| d) Executar els processos de preelaboració i/o regeneració que sigui necessari aplicar a les diferents matèries primeres, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves possibles aplicacions.         |      | X    |      |      | X    | X    | X    |      |      |       | X     | X     |
| e) Executar les elaboracions culinàries, tenint en compte l'estandardització dels processos, per a la seva decoració/terminació o conservació.                                                                             |      |      | X    | X    | X    |      | X    |      |      |       | X     | X     |
| f) Realitzar la decoració/terminació de les elaboracions, segons necessitats i protocols establerts, per a la seva conservació o servei.                                                                                   |      |      | X    | X    | X    | X    | X    |      |      |       | X     | X     |
| g) Realitzar el servei de les elaboracions, tenint en compte les necessitats, àmbit de l'execució i protocols establerts.                                                                                                  |      |      | X    |      | X    | X    | X    |      |      |       | X     | X     |
| h) Executar els processos d'envasat i/o conservació per a cada gènere o elaboració culinària, aplicant els mètodes apropiats i utilitzant els equips idonis, per a preservar la seva qualitat i evitar riscos alimentaris. |      | X    | X    | X    | X    | X    | X    |      |      |       | X     | X     |
| i) Aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu, per a evitar danys en les persones i en l'ambient.                                                           |      | X    | X    | X    | X    | X    | X    | X    |      |       | X     | X     |
| j) Complir amb els objectius de la producció, actuant conforme als principis de responsabilitat i mantenint unes relacions professionals adequades amb els membres de l'equip de treball.                                  | X    | X    | X    |      | X    |      |      | X    |      |       | X     | X     |
| k) Resoldre problemes i prendre decisions individuals seguint les normes i procediments establerts, definits dintre de l'àmbit de la seva competència.                                                                     | X    | X    | X    | X    | X    | X    |      | X    | X    |       | X     | X     |
| l) Mantenir l'esperit d'innovació, de millora dels processos de producció i d'actualització de coneixements en l'àmbit del seu treball.                                                                                    | X    |      |      |      | X    |      |      |      | X    |       | X     | X     |
| m) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de les relacions laborals, d'acord amb l'establert en la legislació vigent.                                                                              |      |      |      |      |      |      |      | X    |      |       |       | X     |
| n) Detectar i analitzar oportunitats d'ocupació i autoocupació desenvolupant una cultura emprenedora i adaptant-se a diferents llocs de treball i noves situacions.                                                        |      |      |      |      |      |      |      | X    | X    |       | X     | X     |
| o) Establir i administrar una petita empresa, realitzant una anàlisi bàsica de viabilitat de productes, de planificació de la producció i de comercialització.                                                             |      |      |      |      |      |      |      |      | X    |       | X     |       |

|                                                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|---|
| p) Participar de forma activa en la vida econòmica, social i cultural, amb una actitud crítica i responsable.                                |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X |   | X | X |
| q) Interpretar en llengua anglesa documents tècnics senzills i les comunicacions bàsiques en els circuits d'una empresa del sector hotelier. |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   | X |   |   |

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

| OBJECTIUS GENERALS                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | MP 1 | MP 2 | MP 3 | MP 4 | MP 5 | MP 6 | MP 7 | MP 8 | MP 9 | MP 10 | MP 11 | MP 12 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|
| a) Reconèixer i interpretar la documentació, analitzant la seva finalitat i aplicació, per determinar les necessitats de producció en cuina.                                                                                                                                                                              | X    |      | X    | X    | X    | X    |      |      |      |       | X     | X     |
| b) Identificar les matèries primeres, caracteritzant les seves propietats i condicions idònies de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.                                                                                                                                                          |      | X    |      | X    |      |      | X    |      |      |       | X     | X     |
| c) Seleccionar i determinar les variables d'ús de maquinària, estris i eines, reconeixent i aplicant els seus principis de funcionament, per posar a punt el lloc de treball.                                                                                                                                             |      | X    | X    | X    | X    |      | X    |      |      |       | X     | X     |
| d) Identificar la necessitat de manipulacions prèvies de les matèries primeres, reconeixent les seves característiques i possibles aplicacions, per executar els processos de preelaboració i/o regeneració.                                                                                                              |      | X    |      | X    |      | X    | X    |      |      |       | X     | X     |
| e) Analitzar les diferents tècniques culinàries, reconeixent les possibles estratègies d'aplicació per executar les elaboracions culinàries                                                                                                                                                                               | X    |      | X    |      | X    | X    | X    |      |      |       | X     | X     |
| f) Identificar i seleccionar les tècniques de decoració i acabament, relacionant-les amb les característiques físiques i organolèptiques del producte acabat, per realitzar la decoració/acabament de les elaboracions.                                                                                                   | X    |      | X    | X    | X    | X    | X    |      |      |       | X     | X     |
| g) Analitzar les tècniques de servei de les elaboracions, relacionant-les amb la satisfacció del client, per prestar un servei de qualitat.                                                                                                                                                                               |      |      | X    |      | X    | X    | X    |      |      |       | X     | X     |
| h) Analitzar i seleccionar mètodes i equips de conservació i envasament, valorant la seva adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per executar els processos d'envasament i/o conservació.                                                                                        |      | X    | X    | X    | X    | X    | X    |      |      |       | X     | X     |
| i) Identificar les normes de qualitat i seguretat alimentària i de prevenció de riscos laborals i ambientals, reconeixent els factors de risc i paràmetres de qualitat associats a la producció culinària, per aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu. |      | X    | X    | X    | X    | X    | X    | X    |      |       | X     | X     |
| j) Valorar les activitats de treball en un procés productiu, identificant la seva aportació al procés global per aconseguir els objectius de la producció.                                                                                                                                                                |      | X    | X    | X    | X    | X    |      |      |      |       | X     | X     |
| k) Valorar la diversitat d'opinions com a font d'enriquiment, reconeixent altres pràctiques, idees o creences, per                                                                                                                                                                                                        | X    | X    | X    | X    | X    | X    |      | X    |      |       | X     | X     |



|                                                                                                                                                                                                               |   |  |  |  |  |  |  |   |   |  |   |   |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|--|--|--|--|---|---|--|---|---|---|
| resoldre problemes i prendre decisions.                                                                                                                                                                       |   |  |  |  |  |  |  |   |   |  |   |   |   |
| l) Reconèixer i identificar possibilitats de millora professional, obtenint informació i adquirint coneixements, per a la innovació i actualització en l'àmbit del seu treball.                               | X |  |  |  |  |  |  | X | X |  |   | X | X |
| m) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, analitzant el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.                        |   |  |  |  |  |  |  | X | X |  |   | X | X |
| n) Reconèixer i identificar possibilitats de negoci analitzant el mercat i estudiant la viabilitat per a la generació de la seva pròpia ocupació.                                                             |   |  |  |  |  |  |  |   | X |  |   | X | X |
| o) Reconèixer i seleccionar el vocabulari tècnic bàsic i les expressions més habituals en llengua anglesa per interpretar documentació tècnica senzilla i comunicar-se en situacions quotidianes a l'empresa. |   |  |  |  |  |  |  |   |   |  | X |   |   |

## ANNEX 1.

Mòdul professional 1: Ofertes gastronòmiques

Durada: 66 hores

Hores de lliure disposició: no se n'assignen

Unitats formatives que el componen:

UF 1: les empreses de restauració 22 hores

UF 2: propietats dietètiques i nutricionals dels aliments 22 hores

**UF 3: l'oferta gastronòmica i el seu preu 22 hores**

UF 3: l'oferta gastronòmica i el seu preu

Durada: 22 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Determina les ofertes gastronòmiques caracteritzant-ne les especificitats.

Criteris d'avaluació

1.1 Relaciona les ofertes gastronòmiques amb les diferents fórmules de restauració.

1.2 Caracteritza les principals classes d'oferta gastronòmica.

1.3 Té en compte les característiques i necessitats de la clientela.

1.4 valora els recursos humans i materials disponibles.

1.5 Aplica criteris d'equilibri nutricional en elaborar els menús, les cartes i altres ofertes gastronòmiques per tal que resultin equilibrats dietèticament, variats i de qualitat.

1.6 Presenta els menús, les cartes i altres ofertes gastronòmiques en forma i termes adequats, d'acord amb els objectius econòmics establerts.

1.7 Considera l'estacionalitat i ubicació de l'establiment.

1.8 Comprova i valora l'equilibri intern de l'oferta.

1.9 Defineix les necessitats de variació i rotació de l'oferta.

1.10 Selecciona els productes culinaris i/o de pastisseria i rebosteria reconeixent-ne l'adequació al tipus d'oferta gastronòmica.

2. Calcula els costos globals de l'oferta analitzant-ne les diverses variables que els componen.

Criteris d'avaluació

2.1 Identifica la documentació associada al càlcul de costos.

2.2 Identifica les variables implicades en el cost de l'oferta gastronòmica.

2.3 Interpreta correctament la documentació relativa al rendiment i escandall de matèries primeres i a la valoració d'elaboracions culinàries.

2.4 valora i determina els costos de les elaboracions de cuina i/o pastisseria i rebosteria.

2.5 Completa la documentació específica.

2.6 Reconeix els mètodes de fixació de preus.

2.7 Distingeix els costos fixos dels variables.

2.8 Realitza les operacions de fixació de preus de l'oferta gastronòmica.

2.9 Utilitza correctament els mitjans ofimàtics disponibles.

Continguts

1. Descripció, caracterització i tipus d'ofertes gastronòmiques:

- 1.1 Elements i variables de les ofertes.
- 1.2 Ofertes bàsiques: menús, cartes, bufet i altres.
  
2. Realitzacions d'ofertes gastronòmiques bàsiques i valoració de resultats:
  - 2.1 Rotació de l'oferta.
  - 2.2 Estacionalitat.
  
3. Càlcul dels costos globals de l'oferta gastronòmica:
  - 3.1 Estudi del cost.
  - 3.2 variables que intervenen en el cost.
  - 3.3 Classes de costos.
  - 3.4 Cost per producte i quantitat. Cost per partides i departaments.
  
4. Càlcul del cost d'ofertes gastronòmiques:
  - 4.1 Documents relacionats amb el càlcul. L'escandall. Tipus.
  - 4.2 Minves.
  - 4.3 Aplicacions informàtiques.
  
5. Càlcul del preu de venda de l'oferta:
  - 5.1 Components.
  - 5.2 Mètodes de fixació del preu de venda.
  - 5.3 Marges de benefici.
  - 5.4 Repercussió de l'estalvi d'energia en el preu de venda de l'oferta.
  - 5.5 Estratègies per establir sistemes d'estalvi en el càlcul del preu de venda.

### Mòdul professional 3: tècniques culinàries

*Durada:* 198 hores

*Hores de lliure disposició:* 33 hores

*Unitats formatives que el componen:*

Uf 1: processos i tècniques de cocció. 40 hores

Uf 2: elaboracions culinàries bàsiques. 44 hores

Uf 3: tècniques culinàries elementals. 50 hores

Uf 4: guarnicions i elements decoratius. 25 hores

Uf 5: regeneració de les elaboracions culinàries. 20 hores

**Uf 6: el servei en cuina, acabats i presentacions 44 hores**

*UF 6: a el servei en cuina, acabats i presentacions*

*Durada:* 44 hores

### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Realitza acabats i presentacions valorant-ne la importància en el resultat final de l'elaboració culinària.

#### *Criteris d'avaluació*

- 1.1 verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per a l'elaboració.
- 1.2 Disposa els diferents elements de l'elaboració aplicant-hi criteris estètics.
- 1.3 Identifica, justifica i aplica les diferents tècniques d'envasament i conservació necessàries per als productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establerts.
- 1.4 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 1.5 Neteja, higienitza i desinfecta els utensilis, maquinària i equipament utilitzat per a la manipulació i posterior elaboració de productes culinàries.

1.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Desenvolupa el servei en cuina valorant-ne les implicacions en la satisfacció dels clients.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Identifica els diferents tipus de servei i les seves característiques.

2.2 Manté els diferents productes en condicions òptimes de servei.

2.3 verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament del servei.

2.4 Interpreta la documentació relacionada amb els requeriments del servei.

2.5 Realitza les operacions d'obligada execució durant el desenvolupament del servei seguint els procediments establerts.

2.6 Disposa els diferents elements de l'elaboració amb criteris estètics.

2.7 Neteja, higienitza i desinfecta els utensilis, maquinària i equipament utilitzat per a la manipulació i posterior elaboració de productes culinaris.

2.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

*Continguts*

1. Realització d'acabats i presentacions:

1.1 Normes de decoració i presentació. volum, color, salsat, textura, simetria, etc.

1.2 Execució dels processos d'acabat i presentació. Punts clau i control de resultats.

1.3 Normes i combinacions organolèptiques bàsiques.

2. Desenvolupament del servei en cuina:

2.1 El servei en cuina. Descripció, tipus i possibles variables organitzatives.

2.2 Tasques prèvies al servei en cuina. Posada a punt (*mise en place*).

2.3 Documentació relacionada amb el servei.

2.4 Coordinació durant el servei en cuina.

2.5 Execució dels processos propis de servei.

2.6 Tasques de finalització del servei.

2.7 Protocols de queixes i reclamacions. Compromís de temps i qualitat.

Mòdul professional 4: processos bàsics de pastisseria i rebosteria

*Durada:* 165 hores

*Hores de lliure disposició:* 0 hores

*Unitats formatives que el componen:*

UF 1: masses de full. 20 hores

UF 2: masses batudes o esponjades. 20 hores

UF 3: masses escaldades. 20 hores

UF 4: masses ensucrades i trencades. 20 hores

UF 5: semifreds. 20 hores

**UF 6: cremes i farcits dolços i salats, cobertures i banys, 33 hores**

**UF 7: elaboracions complementàries, decoració i acabat. Conservació i regeneració de gènere., 32 hores**

UF 6: cremes i farcits dolços i salats, cobertures i banys

*Durada:* 33 hores

*Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria, reconeixent-ne els dispositius i funcionament.

*Criteris d'avaluació*

1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.

1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.

1.3 Realitza les operacions de neteja assegurant-ne la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.

1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de la maquinària seguint els procediments establerts.

1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.

1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.

1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.

1.8 verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives en cas de necessitat.

1.9 Descriu el procediment d'eliminació de residus generats en el manteniment i la neteja dels equips i instal·lacions.

1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gènere d'acord amb els plans de producció determinats.

*Criteris d'avaluació*

2.1 Calcula les necessitats de gènere per atendre els plans de producció determinats.

2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar l'aprovisionament intern de gènere dels departaments que correspongui.

2.3 Realitza l'aprovisionament de gènere d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.

2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni se n'alterin les condicions de treball i seguretat.

2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessiti el gènere per a la seva posterior utilització en les elaboracions de pastisseria i rebosteria i similars.

2.6 Justifica el lloc de dipòsit del gènere i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació del consum assignat, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària.

2.7 Identifica els possibles problemes i proposa alternatives.

3. Obté cremes i farciments, dolços i salats, descrivint-ne i aplicant-hi les tècniques d'elaboració.

*Criteris d'avaluació*

3.1 Classifica i caracteritza els diferents tipus de cremes i farciments, dolços i salats, associant-los als productes a elaborar.

3.2 Caracteritza els diferents mètodes, tècniques i processos d'obtenció de cremes i farciments dolços i salats.

3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.

3.4 Ajusta la formulació per als diversos productes i quantitats a elaborar.

3.5 Segueix la seqüència d'incorporació dels ingredients.

3.6 Controla la temperatura, fluïdesa, cocció, muntatge i consistència de cadascuna de les elaboracions.

- 3.7 Contrasta les característiques dels productes obtinguts amb les especificacions d'elaboració.
- 3.8 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració.
- 3.9 verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.
- 3.10 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 3.11 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 3.12 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

4. Obté cobertures i banys, descrivint-ne i aplicant-hi les tècniques d'elaboració.

#### *criteris d'avaluació*

- 4.1 Classifica i caracteritza els diferents tipus de cobertures i banys associant-los als productes a elaborar.
- 4.2 Caracteritza els diferents mètodes, tècniques i processos d'obtenció de cobertures i banys
- 4.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.
- 4.4 Ajusta la formulació per als diversos productes i quantitats a elaborar.
- 4.5 Segueix la seqüència d'incorporació dels ingredients.
- 4.6 Controla la temperatura, fluïdesa, cocció, muntatge o consistència de cadascuna de les elaboracions.
- 4.7 Contrasta les característiques dels productes obtinguts amb les especificacions d'elaboració.
- 4.8 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració.
- 4.9 verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.
- 4.10 Treballa amb organització i responsabilitat.

#### *Continguts*

1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

- 1.1 Descripció, funcions, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.
- 1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.
- 1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.
- 1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.
- 1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.
- 1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.

2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria i rebosteria:

- 2.1 Dedució i càlcul de necessitats de gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: formalització de documentació i realització d'operacions.
- 2.3 Operacions de regeneració del gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques.

3. Elaboracions de cremes d'ou i cremes batudes:

- 3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de cremes d'ou i cremes batudes.
- 3.2 Característiques de les cremes d'ou i cremes batudes.
- 3.3 Principals elaboracions amb cremes d'ou i cremes batudes.
- 3.4 Utilització en els diferents productes de pastisseria.
- 3.5 Procés d'elaboració de cremes d'ou i cremes batudes.
- 3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
- 3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

#### 4. Elaboracions de farcits salats:

- 4.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració de farcits salats.
- 4.2 Característiques dels farcits salats.
- 4.3 Cremes base per a farcits salats (salsa beixamel i altres).
- 4.4 Principals elaboracions amb farcits salats.
- 4.5 Utilització en els diferents productes de pastisseria.
- 4.6 Procés d'elaboració de farcits salats.
- 4.7 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
- 4.8 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

#### 5 Elaboracions de cobertures, banys

- 5.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració.
- 5.2 Principals elaboracions de cobertures (setinatges, glacejats, fondants, pastes d'ametlla, cremes de xocolata, brillantors de fruites, banys a l'ou i altres).
- 5.4 Utilització en els diferents productes de pastisseria i gelateria.
- 5.5 Procés d'elaboració de cobertures i banys
- 5.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
- 5.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.

#### 6. Preparació de cobertures de xocolata:

- 6.1 Caracterització i classificació de la xocolata i les cobertures.
- 6.2 Ingredients de la xocolata i cobertures i la seva influència en les característiques del producte acabat.
- 6.3 Utilització en els diferents productes de pastisseria i gelateria.
- 6.4 Procés d'elaboració de cobertures de xocolata.
- 6.5 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
- 6.6 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons moment

UF 7: elaboracions complementàries, decoració i acabat. Conservació i regeneració de gènere,.

*Durada:* 32 hores

#### *Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació*

1. Posa a punt els equips d'elaboració de pastisseria i confiteria reconeixent-ne els dispositius i funcionament.

##### *Criteris d'avaluació*

1.1 Interpreta la informació continguda en els documents associats a la producció, relacionant-la amb els equips a emprar.

- 1.2 Identifica el funcionament, la constitució i els dispositius de seguretat de la maquinària i equips.
- 1.3 Realitza les operacions de neteja assegurant-ne la total eliminació dels residus dels productes d'elaboració i de neteja.
- 1.4 Realitza les operacions de posada en marxa de la maquinària seguint els procediments establerts.
- 1.5 Executa les operacions de manteniment de primer nivell.
- 1.6 Regula i/o programa els equips d'elaboració en funció dels requeriments del procés.
- 1.7 Descriu les principals anomalies dels equips així com les mesures correctives.
- 1.8 verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques i proposa alternatives en cas de necessitat.
- 1.9 Descriu el procediment d'eliminació de residus generats en el manteniment i la neteja dels equips i instal·lacions.
- 1.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

2. Organitza el procés d'aprovisionament intern de gènere d'acord amb els plans de producció determinats.

*Críteris d'avaluació*

- 2.1 Calcula les necessitats de gènere per atendre els plans de producció determinats.
- 2.2 Formalitza la documentació necessària per sol·licitar aprovisionament intern de gènere dels departaments que correspongui.
- 2.3 Realitza l'aprovisionament de gènere d'acord amb la normativa higienicosanitària i en l'ordre i temps preestablerts.
- 2.4 Utilitza els mitjans adequats per a les operacions de manipulació i transport intern de manera que no es deteriorin els productes ni se n'alterin les condicions de treball i seguretat.
- 2.5 Realitza les operacions de regeneració que necessitin els gènere per a la seva posterior utilització en les elaboracions de pastisseria i rebosteria i similars.
- 2.6 Justifica el lloc de dipòsit dels gèneres i elaboracions bàsiques tenint en compte la destinació del consum assignat, les instruccions rebudes i la normativa higienicosanitària. Identifica els possibles problemes i proposa alternatives.

3. Obté elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres) descrivint-ne i aplicant-hi les tècniques d'elaboració.

*Críteris d'avaluació*

- 3.1 Classifica i caracteritza els diferents tipus de elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres) associant-los als productes a elaborar.
- 3.2 Caracteritza els diferents mètodes, tècniques i processos d'obtenció de elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres).
- 3.3 Interpreta la fórmula i la funció de cadascun dels ingredients.
- 3.4 Ajusta la formulació per als diversos productes i quantitats a elaborar.
- 3.5 Segueix la seqüència d'incorporació dels ingredients.
- 3.6 Controla la temperatura, fluïdesa, cocció, muntatge o consistència de cadascuna de les elaboracions.
- 3.7 Contrasta les característiques dels productes obtinguts amb les especificacions d'elaboració.
- 3.8 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment de la seva utilització o regeneració.



- 3.9 verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.
- 3.10 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 3.11 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.
- 3.12 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.

4. Decora el producte relacionant les diferents elaboracions i valorant els criteris estètics amb les característiques del producte final.

#### *Criteris d'avaluació*

- 4.1 Descriu els principals elements de decoració en pastisseria i rebosteria i les seves alternatives d'ús.
- 4.2 Interpreta la fitxa tècnica de fabricació per a l'acabat del producte.
- 4.3 Identifica el procés d'utilització o regeneració de productes que ho necessitin.
- 4.4 verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per a l'acabat del producte de pastisseria i rebosteria.
- 4.5 Proposa un disseny bàsic.
- 4.6 Realitza les diverses tècniques d'acabat en funció de les característiques del producte final, seguint els procediments establerts.
- 4.7 Disposa els diferents elements de la decoració seguint criteris estètics i/o preestablerts.
- 4.8 Dedueix les necessitats de conservació fins al moment del seu ús o regeneració.
- 4.9 verifica i valora les característiques finals físiques i organolèptiques del producte.
- 4.10 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 4.11 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

5. Aplica els mètodes necessaris i opera correctament amb els equips per a la conservació i regeneració de gènere cru, semielaborat i elaboracions bàsiques, per preparar productes de pastisseria i rebosteria.

#### *Criteris d'avaluació*

- 5.1 Justifica els llocs, mètodes i equips d'emmagatzematge, conservació i regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques més apropiats en funció de la destinació o consum assignat i de les característiques derivades de la seva pròpia naturalesa i la normativa higienicosanitària.
- 5.2 Caracteritza les operacions auxiliars que necessiten els productes en cru, semielaborats i les elaboracions bàsiques en funció del mètode i equip elegit, les instruccions rebudes i la destinació o el consum assignat per a la seva regeneració.
- 5.3 Discrimina les diferents etapes del procés de fabricació i els productes susceptibles de rebre un tractament de conservació per a consum en temps futur, o el seu ús en una posterior elaboració.
- 5.4 Reconeix els principals problemes de l'aplicació del fred en diferents elaboracions relacionant-los amb les anomalies o diferències observades al producte acabat.
- 5.5 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- 5.6 verifica i valora les característiques finals del producte.
- 5.7 Treballa amb organització i responsabilitat.
- 5.8 Realitza les tasques d'ordre i neteja seguint les normes i els procediments establerts.

#### *Continguts*

- 1. Posada a punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

- 1.1 Descripció, funcions classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment de la maquinària, bateria, utensilis i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria.
  - 1.2 Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.
  - 1.3 Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions. Eliminació de residus.
  - 1.4 Preparació i manteniment de la maquinària.
  - 1.5 Identificació dels comandaments de connexió general i de regulació.
  - 1.6 Desmuntatge, neteja i muntatge dels elements i accessoris.
2. Processos d'aprovisionament intern i de regeneració de matèries primeres, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions per a l'elaboració de productes de pastisseria i rebosteria:
- 2.1 Deducció i càlcul de necessitats de gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
  - 2.2 Formalització de documentació i realització d'operacions.
  - 2.3 Operacions de regeneració del gènere, preelaboracions i elaboracions bàsiques.
3. Elaboracions d'elaboracions complementàries (xarops, glacejats, salses, melmelades, gelatines i altres):
- 3.1 Matèries primeres utilitzades en l'elaboració.
  - 3.3 Principals elaboracions a base de fruites (melmelades, confitures, gelees, coulis i altres).
  - 3.4 Utilització en els diferents productes de pastisseria i gelateria.
  - 3.5 Procés d'elaboració d'elaboracions complementàries.
  - 3.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
  - 3.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.
4. Decoració de productes de pastisseria i rebosteria:
- 4.1 Identificació de matèries primeres i productes elaborats que poden convertir-se en elements decoratius.
  - 4.2 Utilització de la paletina, mànega, cornet i altres eines per decorar.
  - 4.3 Normes i combinacions bàsiques per al disseny de les decoracions.
  - 4.4 Experimentació i avaluació de possibles combinacions.
  - 4.5 Decoració del producte acabat.
  - 4.6 Defectes més comuns en l'elaboració, causes i correccions.
  - 4.7 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús, el consum i la naturalesa de l'elaboració.
5. Aplicació de tècniques de fred en pastisseria i rebosteria
- 5.1 Adaptació de les tècniques i processos
  - 5.2 Congelació i descongelació de productes de pastisseria i rebosteria.
  - 5.3 Refrigeració de productes de pastisseria i rebosteria.
  - 5.4 Equips específics: composició i regulació.
6. Sistemes i mètodes de conservació i regeneració de gènere cru, semielaborat i elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria:
- 6.1 Classes i caracterització dels sistemes i mètodes de conservació i regeneració de gènere.
  - 6.2 Identificació d'equips associats.
  - 6.3 fases dels processos, riscos en l'execució i control de resultats.

- 6.4 Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons moment d'ús i/o consum i naturalesa del gènere o elaboració bàsica en qüestió.
- 6.5 Deducció de la tècnica o mètode apropiat.
- 6.6 Procés de conservació i regeneració.
- 6.7 Execució d'operacions necessàries per a la conservació de gènere i elaboracions bàsiques per a pastisseria i rebosteria, aplicant-hi les tècniques i mètodes adequats.
- 6.8 Execució d'operacions necessàries per a la regeneració de gènere i elaboracions bàsiques