

**ÀMBIT PROFESSIONAL
I DE TREBALL**

- Restauració comercial
- Restauració tradicional
- Restauració evolutiva
- Bars i cafeteries
- Restauració col·lectiva
- Pastisseries
- Carnisseries, xarcuteries, peixateries, marisqueries, fruiteries
- Tendes especialitzades en menjars preparats
- Empreses d'emmagatzematge, envasament i distribució de productes alimentosos
- Indústries agroalimentàries

**PRINCIPALS OCUPACIONS
I LLOCS DE TREBALL**

- Cuiner/a de qualsevol tipus d'establiments i/o allotjaments
- Cap de sector
- Empleat/ada de departament d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de servei d'àpats, etc.

PERFIL PROFESSIONAL**COMPETÈNCIA GENERAL**

Executar totes les operacions de manipulació, preparació, conservació i presentació d'aliments de tota mena; confeccionar ofertes gastronòmiques i ajudar en les activitats de servei, per tal d'aconseguir la qualitat i els objectius econòmics establerts, aplicant en tot moment les normes i les pràctiques de seguretat i higiene.

CICLE FORMATIU

UNITATS DE COMPETÈNCIA	MÒDULS PROFESSIONALS	CRÈDITS <small>Hores a disposició del centre: 160</small>
Confeccionar ofertes gastronòmiques, proveir-se de menjar i controlar-ne el consum.	MP Ofertes gastronòmiques i sistemes de proveïment. PS 506	C1 (mínim 120 h) Ofertes gastronòmiques i sistemes de proveïment. PS 506
Manipular en cru i conservar aliments de tota mena.	MP Preelaboració i conservació d'aliments. PT 601	C2* (mínim 240 h) Preelaboració i conservació d'aliments. PT 601
Preparar i presentar elaboracions bàsiques i plats elementals.	MP Tècniques culinàries. PT 601	C3* (mínim 270 h) Tècniques culinàries. PT 601
Preparar i presentar productes de pastisseria i rebosteria.	MP Rebosteria. PT 601	C4* (mínim 210 h) Rebosteria. PT 601
Muntar serveis de bufet, autoservei, servei d'àpats i begudes a la vista del client i ajudar en les activitats de servei.	MP Tècniques bàsiques de servei i de preparació d'aliments i begudes a la vista del client. PT 626	C5* (mínim 150 h) Tècniques bàsiques de servei i de preparació d'aliments i begudes a la vista del client. PT 626
Preparar i presentar diferents tipus de plats de la cuina regional, nacional i internacional.	MP Elaboracions i productes culinàries. Professorat especialista i PT 601	C6* (mínim 210 h) Elaboracions i productes culinàries. Professorat especialista
Realitzar l'administració, gestió i comercialització en la petita empresa.	MP Administració, gestió i comercialització en la petita empresa. PS 505	C7 (mínim 60 h) Administració, gestió i comercialització en la petita empresa. PS 505
	MP Llengua estrangera. PS AN, FR, AL	C8* (mínim 120 h) Llengua estrangera. PS AN, FR, AL
	MP Formació i orientació laboral. PS 505	C9 (mínim 60 h) Formació i orientació laboral. PS 505
	MP Formació en centres de treball	C10 (400 h) Formació en centres de treball

NOTES

Els crèdits marcats amb asterisc (*) estan desdoblats

PT 601 Cuina i pastisseria

PT 626 Serveis de restauració

PS 506 Hoteleria i turisme

PS AN, FR, AL Professor de llengües estrangeres

PS 505 Formació i orientació laboral

Professorat especialista dels previstos en l'article 33.2 de la LOGSE

ÀMBIT PROFESSIONAL I DE TREBALL

- Els principals subsectors en què desenvoluparà l'activitat són: restauració tradicional, restauració evolutiva i restauració col·lectiva
- Pastisseries
- Forns de pa
- En general en petits, mitjans i grans establiments dedicats a l'elaboració i/o servei d'aliments i begudes

PRINCIPALS OCUPACIONS I LLOCS DE TREBALL

- Pastisser/a
- Cap de partida
- Treballador/a d'economat i/o magatzem
- Mestre/a obrador

PERFIL PROFESSIONAL**COMPETÈNCIA GENERAL**

Realitzar totes les operacions d'elaboració, conservació i presentació de tota mena de productes de pastisseria i rebosteria, i muntar expositors, aparadors i serveis tipus bufet amb aquests productes, així com aconseguir la qualitat i els objectius econòmics establerts aplicant les normes de seguretat i higiene.

CICLE FORMATIU

UNITATS DE COMPETÈNCIA	MÒDULS PROFESSIONALS	CRÈDITS <small>Hores a disposició del centre: 90</small>
Confeccionar l'oferta de productes de pastisseria i rebosteria, proveir-se'n i controlar-ne el consum.	MP Ofertes gastronòmiques i sistemes de proveïment. PS 506	C1 (mínim 120 h) Ofertes gastronòmiques i sistemes de proveïment. PS 506
Dissenyar decoracions per a pastisseria i muntar expositors, aparadors i bufets.	MP Disseny de decoracions en pastisseria i muntatge de serveis. PT 601	C2* (mínim 120 h) Disseny de decoracions en pastisseria i muntatge de serveis. PT 601
Preparar elaboracions bàsiques i begudes no alcohòliques i conservar les preparacions de pastisseria i rebosteria.	MP Tècniques de pastisseria, forneria i conservació d'aliments. PT 601	C3* (mínim 210 h) Tècniques de pastisseria, forneria i conservació d'aliments. PT 601
Elaborar i presentar pans i productes de pastisseria salada.	MP Panificació i pastisseria salada. Professorat especialista i PT 601	C4* (mínim 180 h) Panificació i pastisseria salada. Professorat especialista
Preparar i presentar productes de pastisseria i rebosteria a partir d'elaboracions bàsiques.	MP Productes de pastisseria i rebosteria. Professorat especialista i PT 601	C5* (mínim 120 h) Productes de pastisseria i rebosteria. Professorat especialista
Realitzar l'administració, la gestió i la comercialització en la petita empresa.	MP Administració, gestió i comercialització en la petita empresa. PS 505 i 506	C6 (mínim 60 h) Administració, gestió i comercialització en la petita empresa. PS 505 i 506
	MP Formació i orientació laboral. PS 505	C7 (mínim 60 h) Formació i orientació laboral. PS 505
	MP Formació en centres de treball	C8 (440 h) Formació en centres de treball

NOTES

Els crèdits marcats amb asterisc (*) estan desdoblats

PS 506 hoteleria i turisme

PS 505 formació i orientació laboral

PT 601 cuina i pastisseria

Professorat especialista dels previstos en l'article 33.2 de la LOGSE

Serveis de restaurant i bar

Grau mitjà · 1.400 hores

ÀMBIT PROFESSIONAL
I DE TREBALL

- Restauració comercial: restauració tradicional, restauració evolutiva i bars i cafeteries
- Restauració col·lectiva: servei d'aliments begudes a empreses, col·legis, hospitals, mitjans de transport, serveis d'àpats (càtering).

PRINCIPALS OCUPACIONS
I LLOCS DE TREBALL

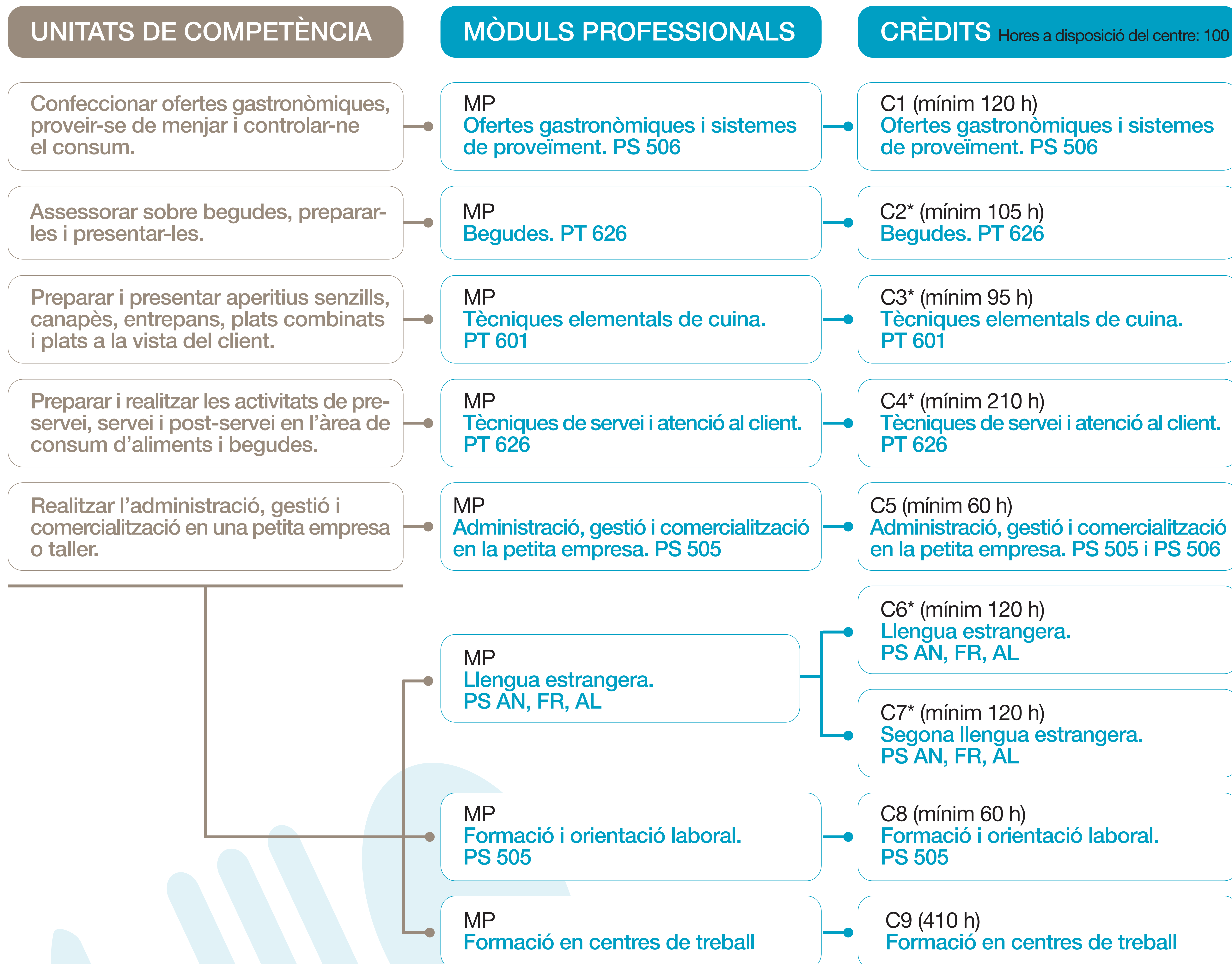
- Cambrer/a de bar o restaurant, o cap de rang
- Cap de sector
- Bàrman
- "Sommelier"
- Cafeter/a
- Cuiner/a d'un establiment catalogat de restauració evolutiva
- Feina de departament d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de col·lectivitats, etc.
- Tripulant de cabina de passatgers

PERFIL PROFESSIONAL

COMPETÈNCIA GENERAL

Realitzar les operacions de servei d'aliments i begudes, acollint i atenent la clientela, i preparar tot tipus de begudes i menjars ràpids, aconseguint la qualitat i els objectius econòmics establerts i aplicant en tot moment les normes i pràctiques de seguretat i higiene.

CICLE FORMATIU



NOTES

Els crèdits marcats amb asterisc (*) estan desdoblats

PT 601 cuina i pastisseria

PT 626 servei de restauració

PS 506 hoteleria i turisme

PS AN, FR, AL professor de llengües estrangeres

PS 505 formació i orientació laboral

**ÀMBIT PROFESSIONAL
I DE TREBALL**

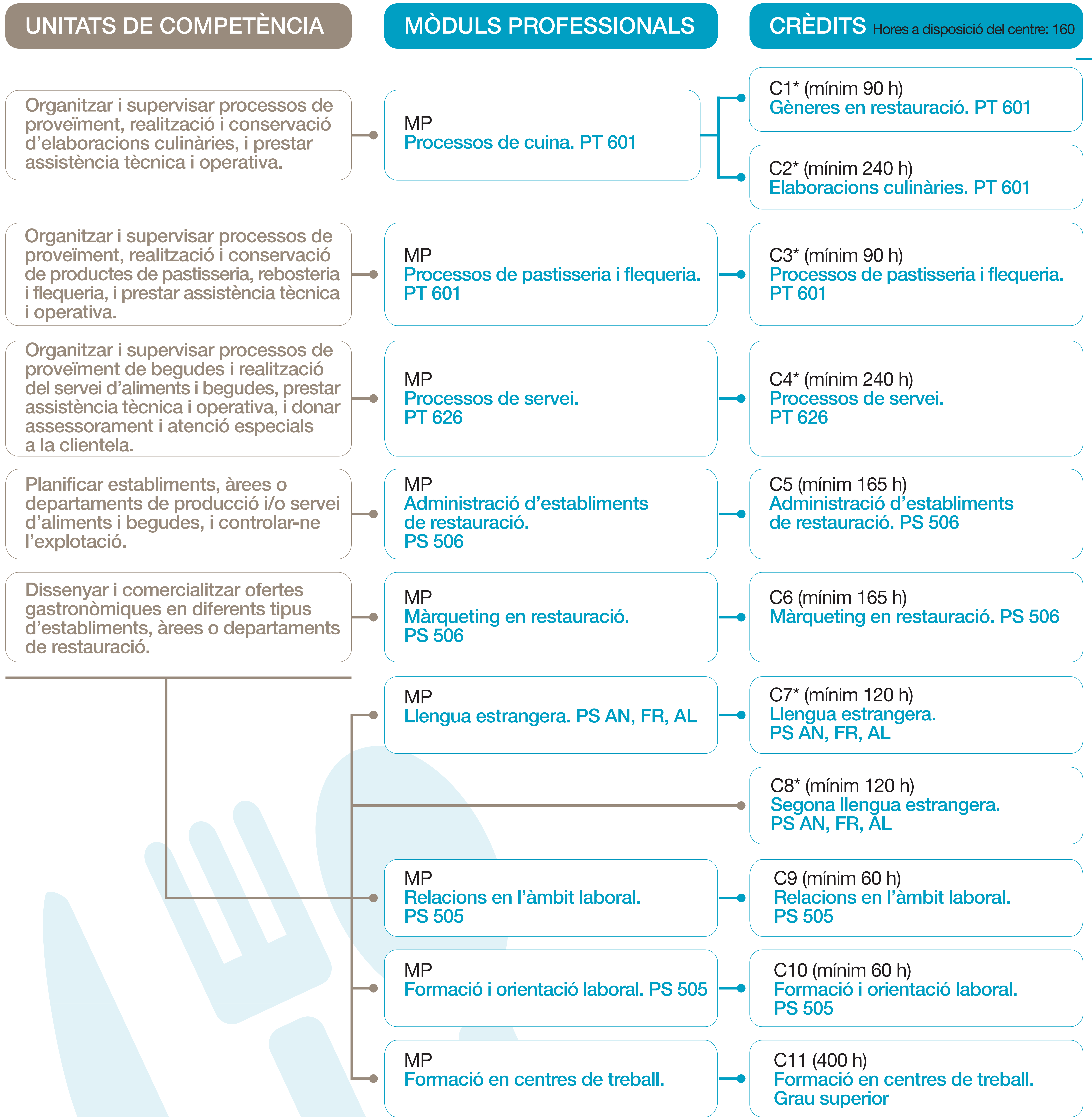
- Restauració comercial, tant la tradicional com l'evolutiva
- Bars i cafeteries
- Restauració col·lectiva
- Establiment de menjars preparats
- Pastisseries
- Indústries agroalimentàries
- En general, petits, mitjans i grans establiments dedicats a l'elaboració i/o el servei d'aliments i begudes

**PRINCIPALS OCUPACIONS
I LLOCS DE TREBALL**

- Cap d'economat i bodega
- Cap de menjador
- Director/a de restauració o banquets
- Cap de compres
- Director/a de producció
- Director/a d'aliments i begudes
- Responsable d'alimentació en servei d'àpats (càtering)
- Consultor/a

PERFIL PROFESSIONAL**COMPETÈNCIA GENERAL**

Administrar els establiments, àrees o departaments de restauració, dissenyant-ne i comercialitzant-ne l'oferta gastronòmica.

CICLE FORMATIU

C12* (90 h) Síntesi

NOTES

Els crèdits marcats amb asterisc (*) estan desdoblats
 PT 601 cuina i pastisseria
 PT 626 servei de restauració
 PS 506 hoteleria i turisme
 PS AN, FR, AL professorat de llengües estrangeres
 PS 505 formació i orientació laboral

Cicles formatius

de grau mitjà

Cuina	2.000 hores
Pastisseria i forneria	1.400 hores
Serveis de restaurant i bar	1.400 hores

Cicles formatius

de grau superior

Agències de viatges	1.400 hores
Allotjament	1.400 hores
Animació turística	1.400 hores
Informació i comercialització turístiques	1.400 hores
Restauració	2.000 hores

