



Auxiliar de Cuina

PFI HT01

Descripció

Aquests estudis capaciten per dur a terme tasques auxiliars d'operacions bàsiques per preparar i conservar elaboracions culinàries senzilles, en l'àmbit de la producció en cuina i en les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració.

Tenen una durada total de 1.000 hores, en un curs acadèmic.

Continguts

Mòduls de formació professional (inclouen 200 hores d'estada formativa a l'empresa)

- Tècniques Elementals de Preelaboració
- Processos Bàsics de Producció Culinària
- Aprovisionament i Conservació de Matèries Primeres i Higiene en la Manipulació
- Preparació Bàsica d'Aliments i Begudes
- Formació Bàsica en Prevenció de Riscos Laborals
- Projecte

Mòduls de formació general

- Estratègies i Eines de Comunicació
- Entorn Social i Territorial
- Estratègies i Eines Matemàtiques
- Incorporació al Món Professional

Tutoria, seguiment i orientació personalitzada

Accés

Poden accedir a aquest programa de formació i inserció (PFI) els joves no ocupats que compleixin com a mínim 16 anys d'edat i com a màxim 21 en l'any d'inici del programa i que no hagin obtingut el graduat en ESO.

Tràmits

Per cursar un programa de formació i inserció (PFI) del Departament d'Educació (PTT, FIAP i PIP en institut) cal fer la preinscripció i matrícula segons les directrius d'aquest Departament.

Per cursar un programa de formació i inserció (PFI) organitzat per centres docents privats o establiments, cal informar-se'n en el mateix centre o establiment.

Trobareu més informació al web preinscripcio.gencat.cat.

Continuïtat

La superació d'aquest programa de formació i inserció (PFI) comporta el següent:

- Certificat acadèmic i professional, que conté la qualificació final obtinguda en el PFI i acredita les competències professionals assolides.
- Certificat del Cours de formació preparatori per accedir als cicles de grau mitjà, si el PFI s'ha cursat en un centre autoritzat a impartir aquest curs.
- Accés als cicles formatius de grau mitjà, d'acord amb la Resolució EDU/2638/2020, de 26 d'octubre.
- Reconeixement dels mòduls professionals superats en el PFI per a l'obtenció del títol professional bàsic associat al perfil.
- Accés als centres de formació d'adults per obtenir el graduat en educació secundària obligatòria (GESO), sense complir el requisit de tenir 18 anys.

La superació d'aquest programa de formació i inserció (PFI) permet accedir al **món laboral** com a:

- ajudant o auxiliar de cuina,
- ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes,
- auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria,
- auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres).



Auxiliar de Cuina

PFI HT01

Centres

Barcelonès

Barcelona

Centre de Formació Professional

Cruïlla (08077757)

c. Escolapi Càncer, 4-6

08033 Barcelona

Tel. null

Centre: privat

Horari: diürn

Granja-Escola Sinaí (08041842)

c. Indústria, 137-141

08025 Barcelona

Tel. 934557771

Centre: privat

Horari: diürn

Vallès Occidental

Terrassa

Ramon Pont (08030091)

c. Sant Tomàs, 40

08222 Terrassa

Tel. 937857639

Centre: privat

Horari: diürn