



### Cuina i Restauració

#### Descripció

##### Avís: canvis en els cicles d'FP per al curs 2024-2025

- S'introdueixen nous mòduls per millorar la competència en els àmbits de la sostenibilitat i la digitalització.
- L'estada en un centre de treball és de 515 hores per als cicles de grau mitjà i superior, i de 416 hores per als de grau bàsic.
- Es modifiquen les vies d'accés.

En breu actualitzarem aquesta informació per a cadascun dels cicles.

Aquests estudis capaciten per realitzar amb autonomia les operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles en l'àmbit de la producció culinària i les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració i càtering, assistint en els processos de servei i atenció al client, seguint els protocols de qualitat establerts, observant la normativa higienicosanitària de prevenció de riscos laborals i de protecció mediambiental, amb responsabilitat i iniciativa personal i comunicant-se de forma oral i escrita en llengua catalana i castellana i a nivell bàsic en llengua anglesa.

La durada és de 2.000 hores distribuïdes en dos cursos acadèmics.

#### Continguts

- Ciències Aplicades I (165 hores)
- Ciències Aplicades II (165 hores)
- Comunicació i Societat I (132 hores)
- Comunicació i Societat II (165 hores)
- Entorn Laboral (99 hores)
- Tècniques Elementals de Preelaboració (132 hores)
- Processos Bàsics de Producció Culinària (198 hores)
- Aprovisionament i Conservació de Matèries primeres i Higiene amb Manipulació (66 hores)
- Tècniques Elementals de Serveis (165 hores)
- Processos Bàsics de Preparació d'Aliments i Begudes

(132 hores)

- Preparació i Muntatge de Materials per a Col·lectivitats i Càterings (66 hores)
- Atenció al Client (99 hores)
- Síntesi (99 hores)
- Formació en centres de treball (317 hores)

#### Accés

Per al curs 2024-2025, pots accedir als cicles de grau bàsic si compleixes aquests requisits:

- Tenir 15 anys o bé complir-los durant l'any en curs.
- Haver cursat el tercer curs de l'ESO. Excepcionalment, se't pot admetre si has fet el segon curs, sempre que comptis amb el vistiplau de l'equip docent i del responsable de l'orientació al centre.
- Tenir aquesta proposta d'estudis en el teu consell orientador, o bé sol·licitar-ho (tu i la teva família).

#### Tràmits

Per accedir a un cicle de grau bàsic cal fer la preinscripció. Només es pot presentar una sol·licitud per persona.

La sol·licitud es presenta al centre demanat, junt amb la documentació acreditativa. No s'admeten sol·licituds fora de termini. La falsedat o frau en les dades al·legades o la presentació de més d'una sol·licitud de preinscripció comporten la invalidació dels drets de prioritat que puguin correspondre.

Trobaràs més informació al web [preinscripcio.gencat.cat](http://preinscripcio.gencat.cat).

#### Continuïtat

Les persones que superen el cicle formatiu obtenen el títol de tècnic bàsic o tècnica bàsica i el títol de graduat en ESO, que els permet accedir:

- a qualsevol cicle formatiu de grau mitjà.

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:



## Cuina i Restauració

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

Les persones que obtenen aquest títol desenvolupen la seva activitat per compte d'altri en petites, mitjanes i grans empreses del sector de l'hoteleria, en establiments de restauració, bars, cafeteries, en botigues especialitzades en menjars preparats i en empreses dedicades a l'emmagatzematge, envasat i distribució de productes alimentaris.

També poden treballar per compte propi en petits establiments dels subsectors de l'hoteleria i la restauració tradicional, moderna o col·lectiva.

### Normativa

- Reial decret 127/2014, de 28 de febrer, pel qual es regulen aspectes específics de la formació professional bàsica dels ensenyaments de formació professional del sistema educatiu, s'aproven catorze títols professionals bàsics, se'n fixen els currículums bàsics i es modifica el Reial decret 1850/2009, de 4 de desembre, sobre expedició de títols acadèmics i professionals corresponents als ensenyaments establerts a la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació (BOE núm. 55, de 5.3.2014)
- Reial decret 356/2014, de 16 de maig, de 16 de maig, pel qual s'estableixen set títols de formació professional bàsica del catàleg de títols dels ensenyaments de formació professional (BOE núm. 130, de 16.5.2014)



## Cuina i Restauració

### Centres

Alt Empordà

### Figueres

**Institut Olivar Gran** (17007609)

av. Maria Àngels Anglada, 11

17600 Figueres

Tel. 972504562

Centre: públic

Horari: diürn-matí