

Cuina i Gastronomia I Serveis en Restauració

Hoteleria i Turisme - 3371 hores (3 cursos acadèmics) - Grau Mitjà

Nivell exigít per a l'admissió. S'han d'acreditar alguns dels estudis següents:

FP I, 4rt ESO Superat, 2n BUP amb tot aprovat, 1er cicle d'ensenyament secundari experimental, Mòdul professional 2 experimental, títol de Tècnic per haver superat un cicle formatiu de grau mitjà d'una altra especialitat, prova d'accés a CFPM.

Funcions:

Elaboració d'aliments del sector d'hoteleria i restauració, també podrà incorporar-se al sector d'indústries agroalimentàries i establiments comercials d'aliments, realitzarà l'aprovisionament i controlarà consums.

Manipularà en cru i conservarà tota classe d'aliments. Prepararà i presentarà productes de pastisseria.

Confecionarà ofertes gastronòmiques

Prepararà i realitzarà les activitats de avant servei, servei i post servei en l'àrea de consum d'aliments i begudes, autoservei o anàlegs i durà a terme les activitats de servei.

Prepararà i presentarà elaboracions bàsiques i plats elementals com aperitius senzills, canapès, entrepans, plats combinats i plats a la vista del client.

Muntarà serveis tipus bufet, autoservei o anàlegs i durà a terme les activitats de servei.

Assessorarà sobre begudes, les prepararà i les presentarà. Atenció al client.

Realitzarà l'administració, gestió i comercialització en una petita empresa.

De què treballaràs?

- Cuiner de qualsevol tipus d'establiment.
- Feina d'economat en hotel, restaurant, hospital, etc.
- Cambrer de bar, cap de rang, cap de sector.
- Barman, cafeter, sommelier.

On treballaràs?

- Indústries agroalimentàries.
- Restauració tradicional, comercial, evolutiva.
- Restauració col·lectiva, "càtering"
- Pastisseries.
- Botigues de menjars preparats.
- Carnisseries, xarcuteries, peixateries.
- Bars i cafeteries

Què estudiaràs?

- Ofertes gastronòmiques (99 h.)
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments (66 h.)
- Preelaboració i conservació d'aliments (264 h.)
- Operacions bàsiques en bar i cafeteria (231 h.)
- Anglès (99 h.)
- Processos bàsics de pastisseria i fleca (231 h.)
- Formació i orientació laboral (99 h.)
- Tècniques culinàries (264 h.)
- Operacions bàsiques en restaurant (297 h.)
- El vi i el seu servei (132 h.)
- Serveis en bar i cafeteria (132 h.)
- Tècniques de comunicació en restauració (66 h.)
- Empresa i iniciativa emprendedora (66 h.)
- Productes culinàris (231 h.)
- Postres en restauració (165 h.)
- Serveis en restaurant i esdeveniments especials (198 h.)
- Francès (99 h.)
- Síntesi (66 h.+ 66 h.)
- Formació en centres de treball FCT (250 + 250 h.)