

Cuina i Gastronomia I Serveis en Restauració

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

Requisits d'accés:

Títol de la ESO, títol de Tècnic o de Tècnic auxiliar, haver superat el curs per a l'accés als cicles formatius de grau mitjà (CAM), haver superat un 2n curs de BUP, tenir estudis equivalents a efectes acadèmics, haver superat un PQPI, haver superat una prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys, títol per accedir a un cicle de grau superior, haver superat la prova d'accés a cicles de grau mitjà.

Àmbit de treball:

Aquest professional exercirà l'activitat professional tant en grans empreses com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector de l'hoteleria, encara que també pot treballar per compte propi en petits establiments de restauració. Aquesta professió es desenvolupa en sectors i subsectors productius en els quals es desenvolupen processos d'elaboració i de servei d'aliments i de begudes, com seria el sector de l'hoteleria i, en el seu marc, les àrees d'hoteleria i restauració (tradicional, moderna i col·lectiva).

Principals ocupacions i llocs de treball:

- a) Cuiners
- b) Caps de partida
- c) Treballadors d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- d) Cambrers de bar cafeteria o restaurant
- e) Caps de rang
- f) Treballadors d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i de begudes
- g) Bàrmans
- h) Ajudants de sommelier
- i) Auxiliars de serveis en mitjans de transport

Què estudiaràs?

Ofertes gastronòmiques
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Praelaboració i conservació d'aliments
Operacions bàsiques en bar i cafeteria
Anglès tècnic
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
Formació i orientació laboral Tècniques culinàries
Operacions bàsiques en restaurant
El vi i el seu servei
Serveis en bar i cafeteria
Tècniques de comunicació en restauració
Empresa i iniciativa emprenedora
Productes culinàris
Postres en restauració
Serveis en restaurant i esdeveniments especials
Francès
Síntesi
Formació en centres de treball FCT