

Hoteleria i Turisme

CFGM Cuina i Gastronomia + CFGM Serveis en Restauració

3.538 hores (3 cursos acadèmics)

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.

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

Què estudiaràs?

Del títol de "Cuina i Gastronomia"

Ofertes gastronòmiques
Preelaboració i conservació d'aliments
Anglès tècnic
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
Tècniques culinàries
Productes culinaris
Postres en restauració
Síntesi
Formació en centres de treball FCT

Del títol de "Serveis en Restauració"

Operacions bàsiques al bar cafeteria
Operacions bàsiques en restaurant
Serveis al bar cafeteria
Serveis al restaurant i esdeveniments especials
Tècniques de comunicació
El vi i el seu servei
Anglès tècnic
Segona llengua estrangera – Francès
Síntesi
Formació en centres de Treball FCT

Mòduls compartits dels títols de "Cuina i Gastronomia + Serveis de Restauració"

Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora