



PROGRAMA DE FORMACIÓ I INSERCIÓ

Perfil professional:	Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració
Codi:	PFI HT03
Família professional:	Hoteleria i turisme
Durada:	1000 hores (de setembre a juny)

Mòduls formatius

1.MÒDULS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL

615 HORES

- Tècniques elementals de servei (120 hores, inclou projecte integrat)
- Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes (120 hores, inclou projecte integrat)
- Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària (60 hores)
- Elaboració culinària bàsica (100hores)
- Formació en Centres de Treball (180 hores)
- Formació Bàsica en Prevenció de riscos laborals (35 hores)
- Projecte Integral (transversal) (40 hores)

2.MÒDULS DE FORMACIÓ GENERAL

295 HORES

- Estratègies i eines de comunicació (110 hores)
- Estratègies i eines matemàtiques (110 hores)
- Incorporació al món professional (45 hores)
- Entorn social i territorial (30 hores)

3.TUTORIA

40 HORES

4.FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA DE REFORÇ I APROFUNDIMENT

50 HORES

Titulació obtinguda

Qualificació Professional completa Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració (HT03_1).

Qualificació Professionals incompletes Cap

Certificat acadèmic i professional que acredita les competències professionals assolides.

Certificat del curs d'accés a Cicle Formatius de Grau Mitjà (CAM).

Continuïtat formativa

- Accés als Cicles Formatius de Grau Mitjà (Resolució EDU/2638/2020, de 26 d'octubre)
- Accés als centres de Formació d'adults per obtenir el Graduat en Educació Secundària Obligatòria (GESO), sense complir el requisit de tenir 18 anys

Sortides professionals

- Ajudant o auxiliar de cuina.
- Ajudant d'economat 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 bàrman.
- Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres).