

PROGRAMA DE FORMACIÓ I INSERCIÓ HT03 AUXILIAR D'HOTELERIA: Cuina i serveis de restauració

Títol de referència: Professional bàsic en cuina i restauració

Durada total: 1000 hores

Aquests estudis capaciten per dur a terme tasques bàsiques en:

- Operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles.
- Operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració.
- Assistir en els processos de servei i atenció al client

MÒDULS FORMACIÓ PROFESSIONAL (615h)

- Tècniques elementals de servei
- Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes
- Aprovisionament, pre-elaboració i conservació culinàries
- Elaboració culinària bàsica
- Projecte integrat
- Formació Bàsica en Prevenció de Riscos Laborals
- Formació Pràctica en Empreses (180 hores)

MÒDULS DE FORMACIÓ GENERAL (345h)

- Estratègies i eines de comunicació
- Entorn social i territorial
- Estratègies i eines matemàtiques
- Incorporació al món professional

TUTORIA, SEGUIMENT I ORIENTACIÓ PERSONALITZADA (40 hores)

HABILITATS TREBALLADES:

- ❖ Saber estar
- ❖ Higiene personal
- ❖ Prevenció de Riscos Laborals
- ❖ Manipulació d'aliments, al·lèrgens i intoleràncies.
- ❖ Tipus de talls i tècniques culinàries
- ❖ Servei i atenció al públic
- ❖ Tipus de serveis
- ❖ Servei de begudes i menjars senzills
- ❖ Elaboració de plats senzills
- ❖ Elaboració de postres
- ❖ Conservació dels aliments



**AQUEST CURS DÓNA ACCÉS DIRECTE A QUALSEVOL CICLE FORMATIU DE
GRAU MITJÀ SENSE HAVER DE SUPERAR CAP PROVA D'ACCÉS**