

PROGRAMA DE FORMACIÓ I INSERCIÓ PFI HT06 Auxiliar de serveis de restauració i cuina

Títol de referència: Professional bàsic en cuina i restauració

Durada total: 1000 hores

Inclou Qualificació professional completa del Certificat de Professionalitat:

HOT092 1: Operacions bàsiques de restaurant i bar

Aquests estudis capaciten per dur a terme tasques bàsiques de:

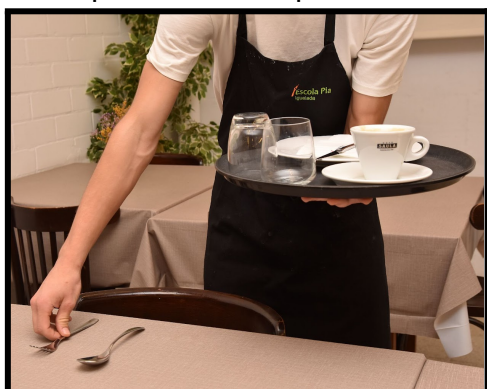
- Preparació i conservació d'elaboracions culinàries bàsiques.
- Preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració.
- Assistència en processos de servei i atenció al client.

MÒDULS FORMACIÓ PROFESSIONAL

- Tècniques elementals de preelaboració
- Tècniques elementals de serveis.
- Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes
- Elaboracions culinàries bàsiques
- Projecte
- Prevenció de riscos laborals
- Estada a l'empresa (200 h)

MÒDULS DE FORMACIÓ GENERAL

- Estratègies i eines de comunicació (català, castellà, anglès i TIC)
- Entorn social i territorial
- Estratègies i eines matemàtiques
- Incorporació al món professional



TUTORIA, SEGUIMENT I ORIENTACIÓ

HABILITATS TREBALLADES EN EL PFI:

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



**LA SUPERACIÓ D'AQUEST CURS DÓNA ACCÉS DIRECTE A QUAalsevol
CICLE FORMATIU DE GRAU MITJÀ**