

CICLE FORMATIU GRAU BÀSIC CUINA I RESTAURACIÓ CONCERTAT

Títol de referència: Professional bàsic en cuina i restauració

Durada total: 2000 hores- 2 cursos escolars

Fent aquest curs obtens:

Títol de Graduat en Educació secundària (ESO)

Accés a Cicle Formatiu de Grau Mitjà **de qualsevol família professional**

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 TRANSVERSALS:

Ciències aplicades I i II (matemàtiques, ciències naturals, educació física)

Comunicació i ciències socials I i II (català, castellà, anglès i socials)

Tutoria I i II

Itinerari personal per a l'ocupabilitat (inclou mòdul de *Prevenció en riscos laborals* de 66h)

MÒDULS PROFESSIONALITZADORS:

Atenció al client

Tècniques elementals de preelaboració

Processos bàsics de producció culinària

Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene amb manipulació

Tècniques elementals de servei

Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes

Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering

Projecte intermodular d'aprenentatge col·laboratiu

ESTADA A L'EMPRESA: 416 hores de pràctiques en empreses del sector

