

CURS 2021-2022

Cicles Formatius Hoteleria i Turisme

- **CFGM Cuina i gastronomia**
- **CFGM Serveis en restauració**
- **CFGM Forneria, pastisseria i confiteria**

Sessió informativa:

Famílies alumnes de 1r Cicles

1 setembre 2021



ESCOLA D'HOSTALERIA

FIGUERES



Avinguda M. Àngels Anglada, 11 i 15
17600 FIGUERES
Telèfon: 972504562

b7007609@olivargran.cat



SALUTACIÓ ALS PARES / MARES /TUTORS i ALUMNES

Els alumnes dels Cicles Formatius de Cuina i Gastronomia, de Serveis en Restauració i Forneria, pastisseria i confiteria es troben en una etapa, un cop superada l'ESO, d'estudis postobligatoris que els han de portar a continuar estudiant o directament al món laboral. Són uns estudis que requereixen esforç i dedicació continuats, unes habilitats personals –determinació per aconseguir uns objectius – i un ajut i una empenta de professorat i pares/mares.

Els encoratgem com a equip directiu de l'Institut Olivar Gran a ésser participatius i a sentir-se integrats entre tots els components de la comunitat educativa. Els recordem que l'Associació de Mares i Pares d'Alumnes (AMPA) és un mitjà per contribuir a aquesta participació i que la tasca coordinada de tots plegats, pares/mares i professorat, és el millor que podem oferir als nostres alumnes.

Restem a la seva disposició i els saludem ben cordialment.

Equip directiu

PRESENTACIÓ

EQUIP DIRECTIU	CONSELL ESCOLAR
<u>Director:</u> Xavi Prats Ros	
<u>Cap d'estudis:</u> Anna Vázquez	Equip directiu
<u>Secretària:</u> Montse Giménez	Sector Professors
<u>Coordinadora pedagògica:</u> Ester Casals	Sector Pares
<u>Cap d'estudis d'FP</u> Ramon Ferrer	Sector AMPA
<u>Administrador</u> Gerard Holgueras	Sector Alumnes
	Sector PAE
	Sector PAS
	Sector Ajuntament



HORARI

Pràctiques:

- Els alumnes del Cicle de Cuina i gastronomia, realitzaran les pràctiques dos dies a la setmana. Els dos dies, els alumnes es quedaran a dinar a l'escola.
- Els alumnes del Cicle de Serveis en restauració realitzaran les pràctiques dimarts, dijous i divendres, ja sigui en el servei de menjador com en el servei de bar i a la cuina. Es quedaran a dinar els divendres a l'escola.
- Els alumnes del Cicle de Forneria, Pastisseria i Confiteria, realitzaran les pràctiques durant 3 dies a la setmana. Es quedaran a dinar els dijous a l'escola.

Per tal de poder adquirir els materials necessaris per a realitzar les pràctiques, es faran dos pagaments de 200 € cada un. Els pagaments es realitzaran per domiciliació bancària, el 5 d'octubre i el 5 de desembre del 2021.

Classes teòriques:

Les classes teòriques seran de 8.00 a 14.30.

El primer dia de classe es lliurarà l'horari corresponent.

Cal tenir molt present que **l'assistència és obligatòria** i que cal **exigir puntualitat** a l'hora d'arribar a l'institut i/o d'entrar a classe. En aquest sentit es realitza un rigorós control d'assistència mitjançant un programa informàtic que avisa la família amb un **correu electrònic** cas d'absència de l'alumne/a. Les faltes s'han de justificar.

En cas que l'alumne/a acumuli absències que representin més del 20% de les classes perdrà el dret a l'avaluació contínua.

Els alumnes de Cicle Formatiu poden sortir del centre a l'estona d'esbarjo però, si són menors d'edat, no poden agafar la moto.

TUTORIA

Els alumnes tenen assignat un tutor/a per a cada grup classe que serà sempre el seu punt de referència, a qui hauran de dirigir-se quan tinguin algun dubte i que serà en primer terme el seu interlocutor/a per a qualsevol qüestió relacionada amb els alumnes i l'Institut.

El/La tutor/a de grup té assignat un temps dins del seu horari per entrevistar-se amb la família presencialment o amb videoconferència. La sol·licitud d'entrevista pot sortir de qualsevol de les dues parts. Una vegada iniciat el curs es comunicarà quina hora té destinada a aquesta tasca cada tutor/a. La concreció de l'entrevista es pot fer per telèfon, correu electrònic o per mitjà de l'alumne/a.



LLIBRES i MATERIAL

El llistat dels llibres de text digitals és a la pàgina web del centre i a la cartellera de l'edifici. **Els llibres seran en format digital per poder continuar l'ensenyament-aprenentatge de l'alumnat si es donés el cas d'un nou confinament a causa de la covid-19. Aquesta premisa, ens obliga a demanar a tot l'alumnat de l'Institut que disposi d'un portàtil o tauleta personal que haurà de poder portar al centre quan el professorat li requereixi.** La compra dels llibres caldrà fer-la online a través de l'empresa IDDINK, trobaran la informació a la pàgina web del centre.

L'alumnat no pot deixar els llibres al centre i els ha de portar a classe segons la distribució de matèries de l'horari lectiu; cal que els alumnes en siguin els responsables. Aquest horari el lliura el tutor/a el primer dia de classe.

L'alumnat ha de portar obligatòriament el maletí d'eines i l'uniforme, net i planxat, a les classes pràctiques.

No portar el portàtil/tauleta personal (que cedeix el departament o propi), o el material pot ésser motiu de sanció.

SORTIDES i EXCURSIONS

Durant el curs es realitzen diverses activitats i sortides que complementen la formació acadèmica i docent de l'alumnat.

De cada sortida programada i aprovada pel Consell Escolar del centre (tret de les de Figueres i entorn que s'autoritzen de manera genèrica a principi de curs), els farem arribar una **informació dels objectius i característiques amb la sol·licitud d'autorització i els demanarem el pagament corresponent.**

Per tal de facilitar aquests pagaments els preguem que, **abonin l'import en un caixer automàtic de "La Caixa" per mitjà d'una targeta de qualsevol entitat bancària o bé a través d'internet /línia oberta.**

En cada circular informativa de l'activitat hi constarà **un codi de barres** que s'haurà de passar pel lector del caixer. A la pantalla hi sortirà, automàticament, el nom de l'activitat concreta i el preu. Vostès hi hauran d'escriure el nom i cognoms de l'alumne/a i el caixer expedirà un reguard que cal guardar a casa per qualsevol possible reclamació.



CURRÍCULUM

Al nostre Institut, el curs 2021-22 impartim els Cicles Formatius de Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia, Serveis en Restauració i Forneria, pastisseria i confiteria de 2066 hores cadascun, que formen part de la família d'Hoteleria i Turisme i d'Indústries alimentàries.

CFGM Cuina i Gastronomia INS OLIVAR GRAN – FIGUERES

Tècnic/a en Cuina i Gastronomia

Aquests estudis donen els coneixements per fer les operacions de manipulació, preparació, conservació i presentació de tota classe d'aliments, i per a la confecció d'ofertes gastronòmiques i l'ajut en les activitats de servei.

Durada dels estudis

- 2.066 hores - **2 cursos acadèmics**
- 1.683 hores al centre.
- 383 hores de formació en empreses

Què s'estudia?

- Ofertes gastronòmiques
- Preelaboració i conservació d'aliments
- Tècniques culinàries
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Productes culinaris
- Postres en restauració
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Anglès
- Francès
- Formació i orientació laboral
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Formació en centres de treball
- OliXpireince/Síntesi - Engloba el treball de síntesi i M2 de Serveis en restauració

On es pot treballar?

En grans, mitjanes i petites empreses, principalment del sector d'hostaleria, encara que també es pot treballar per compte propi en petits establiments del subsector de restauració.

De què es pot treballar?

Cuiner/a

Cap de partida

Empleat/da d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.



CFGM Serveis en Restauració INS OLIVAR GRAN – FIGUERES

Tècnic/a en Serveis en Restauració

La competència general d'aquest títol consisteix a realitzar les activitats de preparació, presentació i servei d'aliments i begudes, així com les d'atenció al client en l'àmbit de la restauració, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental. .

Durada dels estudis

- 2.066 hores - **2 cursos acadèmics**
- 1.683 hores al centre.
- 383 hores de formació en empreses

Què s'estudia?

- Operacions bàsiques en bar-cafeteria
- Operacions bàsiques en restaurant
- Serveis de bar-cafeteria
- Serveis en restaurant i esdeveniments especials
- Ofertes gastronòmiques
- El vi i el seu servei
- Tècniques de comunicació en restauració
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Anglès
- Francès
- Formació i orientació laboral
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Formació en centres de treball
- OliXpireince/Síntesi - Engloba el treball de síntesi i M2 de Cuina i gastronomia

On es pot treballar?

En grans, mitjanes i petites empreses, principalment del sector d'hostaleria, encara que també es pot treballar per compte propi en petits establiments del subsector de restauració.

De què es pot treballar?

Cambrer de bar-cafeteria o restaurant. Cap de rang. Empleat d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes. Barman. Ajudant de sommelier. Auxiliar de serveis en mitjans de transport.



CFGM Forneria, pastisseria i confiteria INS OLIVAR GRAN – FIGUERES

Tècnic/a en Forneria, pastisseria i confiteria

La competència general d'aquest títol consisteix a elaborar i presentar productes de forneria, rebosteria i confiteria, conduint les operacions de producció, composició i decoració, en obradors i establiments de restauració, aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària, de protecció ambiental i de prevenció de riscos laborals.

Durada dels estudis

- 2.066 hores - **2 cursos acadèmics**
- 1.650 hores al centre.
- 416 hores de formació en empreses

Què s'estudia?

Elaboracions en forneria-brioixeria.

Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.

Elaboracions de confiteria i altres especialitats.

Postres en restauració.

Productes d'obrador.

Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària.

Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.

Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria.

Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria.

Formació i Orientació Laboral.

Empresa i iniciativa emprenedora.

Anglès tècnic

Francès

Síntesi

Formació en centres de treball.

On es pot treballar?

En la indústria alimentària, fabricació de pa, gelateries, pastisseries i confiteries.

De què es pot treballar?

Forner/a, Elaborador/a de brioixeria, masses i bases de pizza, decorador/a de pastissos, de pastisser/a, confiter/a, Reboster/a, Torronaire i elaborador/a de caramels i dolços.



AVALUACIÓ

A) BUTLLETINS DE NOTES

Cada trimestre es reuneix la Junta d'avaluació formada pel conjunt de professors/es de l'equip docent de cada grup i s'elabora un butlletí de notes **orientatiu** de cadascun dels mòduls. Aquest butlletí es fa arribar a les famílies i aquestes n'han de retornar el resguard, signat, al tutor/a. En el butlletí hi consten les notes numèriques de cada matèria, que s'avalua de manera diferenciada pel professor/a corresponent i es tramet al desembre, al març i al juny.

A final de curs es reuneix la Junta d'avaluació per avaluar cadascuna de les unitats formatives i mòduls corresponents amb la nota final d'aquests.

B) CRITERIS D'AVAUACIÓ

Criteris d'avaluació acordats pel departament d'Hoteleria i Turisme.

1. La nota de les diferents Unitats Formatives (UF) serà una nota numèrica d'1 a 10 o no presentat (NP), sent 5 la nota mínima per aprovar. Per aprovar la totalitat del mòdul, totes les unitats formatives han de tenir una qualificació mínima de 5. La nota final del mòdul serà la mitjana de les unitats formatives del mateix.
2. L'avaluació serà contínua i es valorarà, la qualificació obtinguda en els exàmens teòrics o pràctics fets al llarg del curs, i les activitats realitzades, dins i fora de l'aula, així com qualsevol tasca, deures, treball o projecte realitzat de forma autònoma o en grup per l'alumne/a.
3. Percentatges dels mòduls teòric-pràctics
Aptitud vers les Unitats Formatives, 60% de la nota global
Actitud vers les Unitats Formatives, 40% de la nota global
4. Percentatges dels mòduls teòrics. Inclou idiomes, emprenedoria i empresa, formació i orientació laboral, etc...
Aptitud vers les Unitats Formatives, 80% de la nota global
Actitud vers les Unitats Formatives, 20% de la nota global
5. Si un alumne/a té més d'un 20 % de faltes d'assistència, el professor del mòdul li podrà denegar el dret a ser avaluat a l'avaluació ordinària.
6. Si un alumne/a no pot assistir a un examen ho ha de justificar prèviament. Els exàmens no es recuperen. La no assistència sense una causa de força major degudament justificada en un examen implica un zero del mateix.

 Generalitat de Catalunya Departament d'Educació Institut Olivar Gran	Reunió Inicial	RI
---	-----------------------	-----------

7. Un alumne/a que, per força major, no hagi pogut fer un examen, tindrà oportunitat de fer-lo sempre que existeixi una justificació adequadament certificada.
8. Un alumne/a que falti hores abans d'un examen, sense la deguda justificació oficial, no podrà realitzar l'examen.
9. Totes les hores que els alumnes estiguin dins el centre poden ser avaluades en forma d'actitud.
10. En cas de suspendre una Unitat Formativa en mòduls pràctics, l'alumne/a haurà de recuperar tot el curs, en les proves extraordinàries de Juny.
11. En el cicle de Cuina i gastronomia és imprescindible haver superat els mòduls 2, 3 i 4 per poder-se matricular als mòduls 5 i 6.
12. En el cicle de Serveis en restauració és imprescindible haver superat els mòduls 2 i 3 per poder-se matricular als mòduls 4 i 5.
13. En el cicle de Forneria, pastisseria i confiteria és imprescindible haver superat els mòduls 1, 2 i 6 per poder-se matricular als mòduls 3 i 4.
14. Hi ha una normativa del restaurant d'aplicació i del restaurant de família, també per poder accedir al bar, aquesta normativa s'explicarà a l'inici de curs.