

**CURS 2021-2022**

## **Cicles Formatius Hoteleria i Turisme**

- **CFGS Direcció de cuina DUAL**

**Sessió informativa:**

**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](mailto:b7007609@olivargran.cat)



### SALUTACIÓ ALS PARES / MARES /TUTORS i ALUMNES

Aquesta formació permetrà a l'alumnat adquirir un ampli i profund coneixement del sector de la restauració i, específicament, de la direcció gastronòmica i culinària d'un establiment a nivell tècnic i de gestió, atès que aquest sector, en constant evolució, requereix de professionals que estiguin preparats per respondre a les seves actuals i futures necessitats. Així, doncs, l'Institut Olivar Gran els dona la benvinguda a aquest Cicle Formatiu de Grau Superior de Direcció de Cuina. Una vegada finalitzat el Cicle, l'alumnat tindrà l'opció de continuar els seus estudis a nivell universitari.

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

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

 Generalitat de Catalunya Departament d'Educació <b>Institut Olivar Gran</b>	<b>Reunió Inicial</b>	<b>RI</b>
---	-----------------------	-----------

## HORARI

### Pràctiques:

· Els alumnes del Cicle de Direcció de cuina realitzen 3 dies de pràctiques; dos d'aquests dies es quedaran a dinar al centre. Es pot consultar l'horari a la pàgina web del centre.

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 les 8.00 a les 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 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 ordinària.

Els alumnes de Cicle Formatiu poden sortir del centre a l'estona d'esbarjo.

## 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.

 INSTITUT OLIVAR GRAN	Versió: 001 Data: 16.07.2019 Arxiu: OG-RI-CF 19-20	<i>Aquest document pot quedar obsolet una vegada imprès</i> Pàgina 3 de 7
---	--	--



## 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. Al mateix temps, l'esmentada empresa oferirà la possibilitat d'adquirir un portàtil per aquelles famílies que desitgin adquirir-ne un. Si hi hagués alguna família o alumne/a major d'edat que no pogués disposar de portàtil, ipad o tauleta personal ha de contactar amb el centre educatiu ([ies-olivar-gran@olivargran.cat](mailto:ies-olivar-gran@olivargran.cat)) per tal de sol·licitar-ne un en préstec.

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 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 per 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. Hi hauran d'escriure el nom i cognoms de l'alumne/a i el caixer expedirà un reguard que el mateix alumne haurà de lliurar a l'administració del centre juntament amb l'autorització corresponent.



## **CURRÍCULUM**

Al nostre Institut, el curs 2021-22 impartim el Cicle Formatiu de Grau Superior de Direcció de cuina de 2066 hores, en format Dual, que forma part de la família d'Hoteleria i Turisme.

### **CFGS Direcció de cuina DUAL 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**
- 1.386 hores al centre.
- 900 hores Dual (es realitzen a l'empresa de forma remunerada)
- 100 hores de formació en empreses (no remunerades)

#### **Què s'estudia?**

- Control de proveïment de matèries primeres
- Processos de preelaboració i conservació a la cuina
- Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina
- Processos d'elaboració culinària
- Gestió de la producció a la cuina
- Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries
- Gastronomia i nutrició
- Gestió administrativa i comercial en la restauració
- Recursos humans i direcció d'equips en la restauració
- Projecte de direcció de cuina
- Anglès/Francès
- Formació i orientació laboral
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Projecte de direcció en cuina
- Formació en centres de treball (416 hores)

#### **On es pot treballar?**

Director/a cuina, Director o directora d'aliments i begudes, cap de producció a la cuina, cap de cuina, Cap de serveis d'àpats (catering), cap de partida, encarregat/da d'economat i bodega.

#### **De què es pot treballar?**

Cap de cuina

Gestor de cuines col·lectives.

Gestor d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.



## 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. En el butlletí hi consten les notes numèriques de cada matèria, que s'avalua de manera diferenciada pel professor/a corresponent i es trameta 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

S'entregaran i explicaran a l'inici de curs per part del tutor/a.

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.
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, empenedoria 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 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 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 <b>Institut Olivar Gran</b>	<b>Reunió Inicial</b>	<b>RI</b>
---	-----------------------	-----------

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. Per seguir fent el curs de Dual a segon i realitzar el Mòdul 0 a l'empresa, s'hauria d'haver aprovat en la seva totalitat els mòduls 1,2,3 i 4, juntament amb la UF1 de M11. La resta d'assignatures que es fan amb el sistema Dual podrien no està aprovades, recuperant de manera extraordinària durant el segon curs i si no s'aproven aquestes, el Mòdul 0 restarà pendent de qualificació.
12. 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.