

Auxiliar en Serveis de Restauració i  
Elaboració d'Àpats

*Vols venir a  
formar-te amb  
nosaltres?*

**IFE**

**G** INSTITUT  
OLIVAR GRAN



# Auxiliar en Serveis de Restauració i Elaboració d'Àpats

Aquests estudis desenvolupen competències per fer tasques auxiliars en els processos bàsics de producció culinària, preparació d'aliments i begudes, amb assistència en els processos de servei i d'atenció al client en els serveis de restauració, de preparació de comandes i de venda de productes, tenint en compte les normes de prevenció de riscos laborals i la protecció mediambiental corresponents així com competències de comunicació, autonomia personal i participació en comunitats comunitàries. La durada és de 3.360 hores repartides en quatre cursos acadèmics. El darrer curs inclou la Formació en Centres de treball.

## PRIMER CURS

Mòduls professionals	Durada total	Hores setmanals	Curs escolar			
			1r			
MP Iniciació a l'activitat laboral	385	11	11			
MP Vida saludable i cura d'un mateix	210	6	6			
MP Comunicació i relacions interpersonals	210	6	6			
MP Tutoria	70	2	2			
	875		25			



## SEGON CURS

Mòduls professionals	Durada total	Hores setmanals	Curs escolar			
			2n			
MPs que poden estar associats a UC	385	11	11			
MP Viure en entorns propers	175	5	5			
MP Ús d'establiments i serveis	140	4	4			
MP Organització de les empreses	105	3	3			
MP Tutoria	70	2	2			
	875		25			

## PORTES OBERTES:

dimecres, 4 de maig de 2022

Hores convingudes a partir de les 15h

**VOLS  
COMENÇAR?**

**NO DUBTIS EN  
DEMANAR INFORMACIÓ.  
T'ESTEM ESPERANT!**

### SEGUEIX-NOS:

- [www.olivargran.cat](http://www.olivargran.cat)
- @escolahostaleriafigueres
- @ins\_olivar\_gran
- @insolivargran
- @OlivarGran
- YouTube

**ESCOLA D'HOSTALERIA**  
FIGUERES



Av. M. Àngels Anglada, 11 i 15  
17600 Figueres - Alt Empordà  
972 504 562  
972 905 997  
b7007609extec.cat