



Cuina i Restauració

Descripció

Aquests estudis capaciten per realitzar amb autonomia les operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles en l'àmbit de la producció culinària i les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració i càtering, assistint en els processos de servei i atenció al client, seguint els protocols de qualitat establerts, observant la normativa higienicosanitària de prevenció de riscos laborals i de protecció mediambiental, amb responsabilitat i iniciativa personal i comunicant-se de forma oral i escrita en llengua catalana i castellana i a nivell bàsic en llengua anglesa.

La durada és de 2.000 hores distribuïdes en **dos cursos acadèmics** (1.584 en un centre educatiu i 416 (hores d'estada a l'empresa) en un centre de treball).

Continguts

- Ciències aplicades I
- Ciències aplicades II
- Comunicació i ciències socials I
- Comunicació i ciències socials II
- Tutoria I
- Tutoria II
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat
- 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

Accés

Per al curs 2024-2025, pots accedir als cicles de grau bàsic si compleixes aquests requisits:

- Tenir 15 anys o bé complir-los durant l'any en curs.

- Haver cursat el tercer curs de l'ESO. Excepcionalment, se't pot admetre si has fet el segon curs, sempre que comptis amb el vistiplau de l'equip docent i del responsable de l'orientació al centre.
- Tenir aquesta proposta d'estudis en el teu consell orientador, o bé sol·licitar-ho (tu i la teva família).

Tràmits

Per accedir a un cicle de grau bàsic cal fer la preinscripció. Només es pot presentar una sol·licitud per persona.

La sol·licitud es presenta al centre demanat, junt amb la documentació acreditativa. No s'admeten sol·licituds fora de termini. La falsedat o frau en les dades al·legades o la presentació de més d'una sol·licitud de preinscripció comporten la invalidació dels drets de prioritat que puguin correspondre.

Trobaràs més informació al web preinscripcio.gencat.cat.

Continuïtat

Les persones que superen el cicle formatiu obtenen el títol de tècnic bàsic o tècnica bàsica i el títol de graduat en ESO, que els permet accedir:

- a qualsevol cicle formatiu de grau mitjà.

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al **món laboral** com a:

- ajudant o auxiliar de cuina,
- ajudant d'economat o d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes,
- auxiliar o ajudant de cambrer en sala,
- auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria,
- auxiliar o ajudant de bàrman,
- auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres),
- ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.



Cuina i Restauració

Les persones que obtenen aquest títol desenvolupen la seva activitat per compte d'altri en petites, mitjanes i grans empreses del sector de l'hoteleria, en establiments de restauració, bars, cafeteries, en botigues especialitzades en menjar preparats i en empreses dedicades a l'emmagatzematge, envasat i distribució de productes alimentaris.

També poden treballar per compte propi en petits establiments dels subsectors de l'hoteleria i la restauració tradicional, moderna o col·lectiva.

Normativa

- Reial decret 498/2024, de 21 de maig, pel qual es modifiquen determinats reials decrets pels quals s'estableixen títols de formació professional de grau bàsic i se'n fixen els ensenyaments mínims (BOE núm. 129, de 28.5.2024)
- Reial decret 127/2014, de 28 de febrer, pel qual es regulen aspectes específics de la formació professional bàsica dels ensenyaments de formació professional del sistema educatiu, s'aproven catorze títols professionals bàsics, se'n fixen els currículums bàsics i es modifica el Reial decret 1850/2009, de 4 de desembre, sobre expedició de títols acadèmics i professionals corresponents als ensenyaments establerts a la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació (BOE núm. 55, de 5.3.2014)



Cuina i Restauració

Centres

Alt Empordà

Figueres

Institut Olivar Gran (17007609)
av. Maria Àngels Anglada, 11
17600 Figueres
Tel. 972504562
Centre: públic
Horari: diürn

Baix Camp

Cambrils

Institut Cambrils (43006654)
pl. Ajuntament, 7
43850 Cambrils
Tel. 977361833
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Baix Ebre

Tortosa

Institut Dertosa (43004438)
av. Estadi, 14
43500 Tortosa
Tel. 977501310
Centre: públic
Horari: diürn-matí

Ripollès

Ripoll

Institut Abat Oliba (17005704)
ctra. Barcelona, 57
17500 Ripoll
Tel. 972701150
Centre: públic
Horari: diürn-matí