



PFI Auxiliar de serveis
de restauració i cuina



Institut Gerbert d'Aurillac

Avinguda Lluís Companys s/n
08272 Sant Fruitós de Bages
938 761 821
iesgerbert@xtec.cat
<https://agora.xtec.cat/iesgerbert/>
Instagram: @institutgerbert

Institut Gerbert d'Aurillac

Cuina't un bon futur amb nosaltres

PFI Auxiliar de serveis de restauració i cuina

Qui pot accedir al PFI?

Joves d'entre 16 i 21 anys que no han finalitzat l'ESO. Són estudis voluntaris i la seva durada és d'un curs acadèmic.

Què podré fer si supero el PFI?

Aquests estudis capaciten per dur a terme operacions auxiliars en els processos de cuina i restauració.

Puc continuar estudiant després del PFI?

Accés als cicles formatius de grau mitjà*
Accés als centres de formació d'adults per obtenir el graduat en educació secundària obligatòria (GESO), sense complir el requisit de tenir 18 anys.

Com s'estudia al PFI?

L'alumnat rep un acompanyament i una tutorització essencial per a l'assoliment dels objectius del programa. Els aprenentatges són vivencials i vinculats amb l'entorn proper, i inclouen pràctiques en empresa; s'aprèn fent, utilitzant metodologies actives i globals.

*D'acord amb la R EDF/4245/2024, de 26 de novembre.

PFI HT06

MÒDULS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL

3034. Tècniques elementals de preelaboració

Durada: 152 hores

3037. Tècniques elementals de servei.

Durada: 198 hores

3038. Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes

Durada: 165 hores

MFPE076. Elaboració culinària bàsica

Durada: 80 hores

MPI. Projecte integrat (25 hores dedicació alumne dintre dels mòduls I.a)

MPRL. Formació bàsica en prevenció de riscos laborals

Durada: 30 hores

MÒDULS DE FORMACIÓ GENERAL

MFG1: Estratègies i eines de comunicació

Durada: 110 hores

MFG2: Entorn social i territorial

Durada: 45 hores

MFG3: Estratègies i eines matemàtiques

Durada: 110 hores

MFG4: Incorporació al món professional

Durada: 50 hores

TUTORIA

Durada: 35 hores