



Gerbert
d'Aurillac



PFI Serveis
de Restauració i
Cuina



L'EQUIP DEL PFI

Txell Vilamala



Docent

Mòduls de Formació Professional

Tutora de pràctiques

00mvilamala@gerbert.cat

Sandra Sánchez



Docent i orientadora

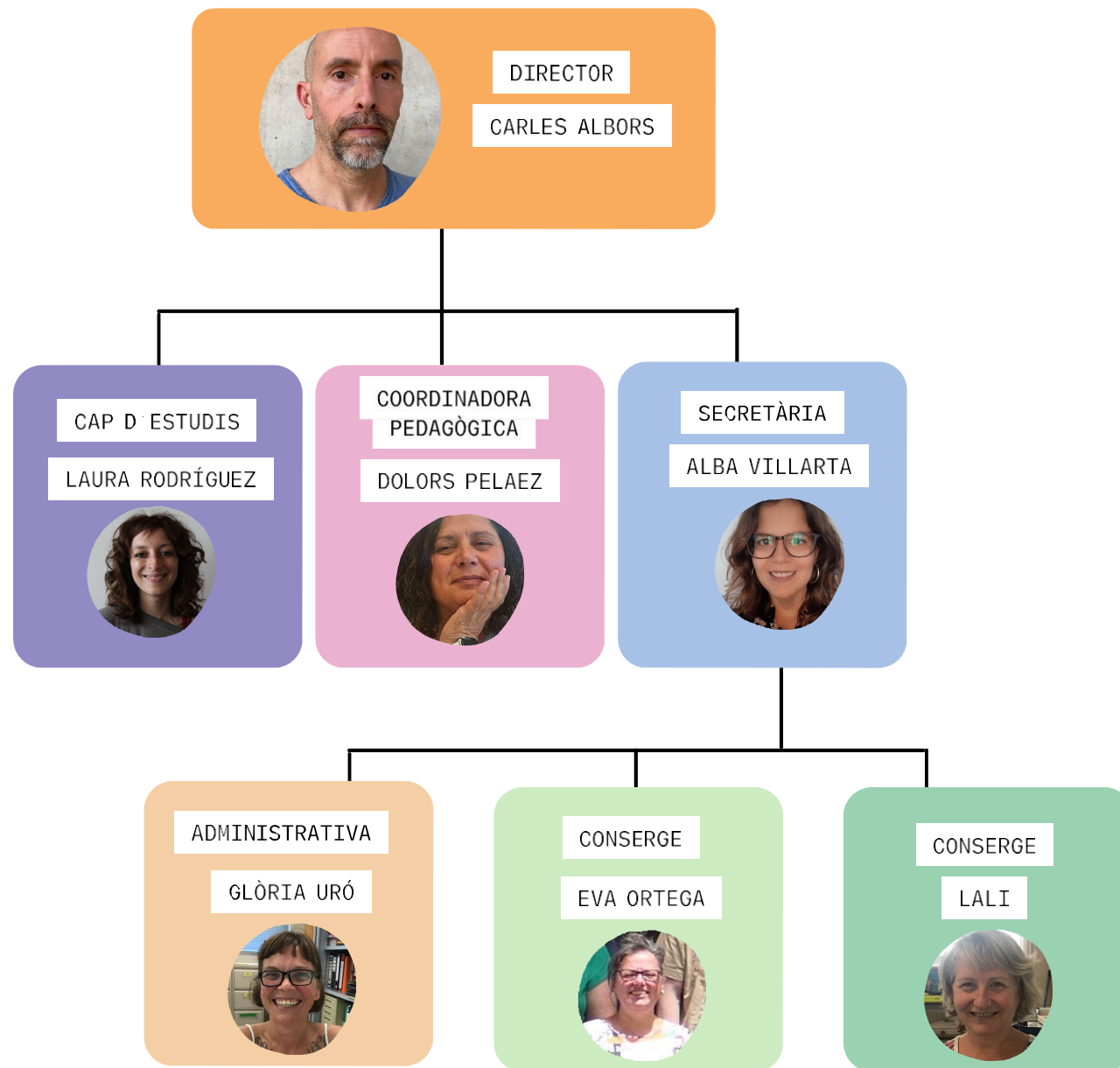
Mòduls de Formació General

Tutora de grup

Hora de tutoria: divendres de 10h a 12h

00ssanchez@gerbert.cat

ORGANIGRAMA



EL PFI

Ensenyament secundari postobligatori de durada d'un curs escolar

S'adreça a joves no ocupats que compleixin com a mínim 16 anys d'edat i com a màxim 21 en l'any d'inici del programa i que no han obtingut el graduat d'ESO

Aquests estudis capaciten per dur a terme:

- Preparar operacions culinàries bàsiques.
- Conservar elaboracions culinàries senzilles.
- Elaborar la presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració.

- El programa s'organitza en:
- **Mòduls de Formació Professional**
- **Mòduls de Formació General**
- **Estada a l'empresa**



MÒDULS DE FORMACIÓ

Mòduls de Formació Professional

- Tècniques elementals de preelaboració 152 h *
- Tècniques elementals de servei 198h
- Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes 165 h *
- Elaboracions culinàries 80h *
- Prevenció de Riscos Laborals 30 h
- Projecte 25 h

TOTAL 650 HORES

Estada a l'empresa



- Pràctiques en el sector de restauració

TOTAL 200 HORES

Mòduls de Formació General

- Estratègies i eines de comunicació 110 h
- Entorn social i territorial 45 h
- Estratègies i eines matemàtiques 110 h
- Incorporació al món professional 50 h
- Tutoria i orientació personalitzada 35 h



TOTAL 350 HORES

TOTAL 1000 hores

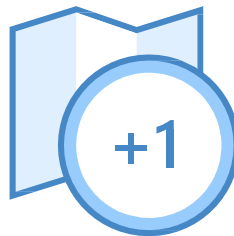
1 curs escolar



ESTADA A L'EMPRESA

Objectius

- Posar en pràctica els coneixements teòrics en un entorn laboral real.
- Desenvolupar habilitats professionals bàsiques (organització, treball en equip, ritmes de feina).
- Conèixer el funcionament d'una cuina professional i els seus protocols (higiene, seguretat, processos).



Quan?

Durant el segon i tercer trimestre



200h

A on?

1. RESTAURANTS	2. SERVEIS DE CÀTERING I MENJADORS (escolars, residencials, empresarials)	3. TURISME I ALLOTJAMENT (hostals, refugis, cases rurals,...)
4. VENDA I DISTRIBUCIÓ ALIMENTÀRIA (forns de pa, xarcuteries,...)	5. NOVES TENDÈNCIES (food trucks)	6. INSTITUCIONS PÚBLIQUES (hospitals, presons, centres socials, casals,...)

PROJECTE



Objectius

- Integrar els coneixements i habilitats apresos als mòduls teòrics i pràctics.
- Aplicar les competències bàsiques del perfil professional en un context real.
- Desenvolupar capacitats d'autonomia, planificació i resolució de problemes senzills.

Quan?

Durant tot el curs.

 25 h

Com ?

Organitzant esdeveniments culinaris pel centre, fent col·laboracions amb entitats del poble, participant en concursos, preparant un receptari,...



TUTORIA

- Es compona d'una hora COL·LECTIVA amb activitats amb tot el grup-classe sobre temes de gestió emocional, salut i d'orientació personal, escolar i professional.

- Una hora d'atenció INDIVIDUAL, on els àmbits anteriors són abordats de manera unipersonal. El tutor ajuda a perfilar i orientar el futur acadèmic i professional de l'alumnat.



- Una hora d'ATENCIÓ ALS PARES per tal de poder fer un seguiment de l'alumnat amb les seves famílies i poder establir pautes comunes.
- CAL CONCERTAR-LA.

Hora de tutoria:

Divendres de 10h a 12h

00ssanchez@gerbert.cat

SORTIDES

1r i 2n
trimestre

- 18 de setembre -Sortida de convivència- Mont Sant Benet
- Sortides professionals (restaurants, càterings, escola de cuina).



3r
trimestre

- Lúdica- Portaventura.

Funcionament

- S'informarà a les famílies a través del programa leduca. En cas de NO participar a la sortida, cal rebutjar-la a través d'aquesta aplicació.

AVALUACIÓ I BUTLLETINS

Qualificacions

- Les qualificacions dels mòduls són numèriques de l'1 al 10.
- S'entregaran notes trimestrals.
- La nota DEFINITIVA del PFI es calcula amb la mitjana de les qualificacions trimestrals:
 - del mòdul professional
 - del mòdul de formació general i
 - l'estada a l'empresa

Informes

- 1r trimestre (abans vacances Nadal).
- 2n trimestre (abans vacances Setmana Santa).
- 3r trimestre (juny).

Recuperacions

- Recuperacions parcials o totals.



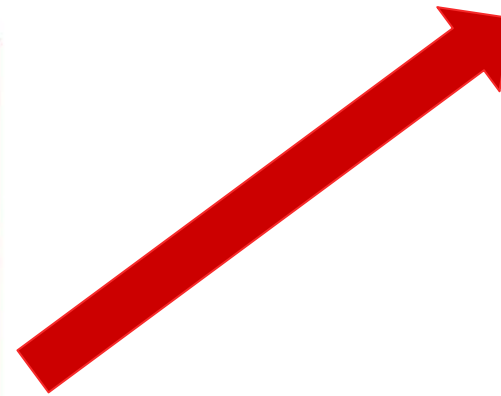
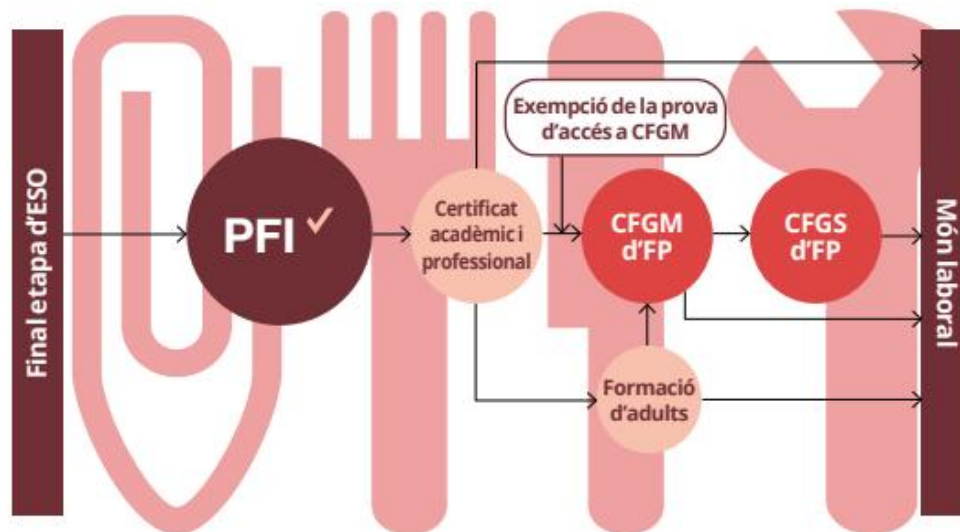
Juny

SUPERACIÓ DEL PFI

Si aprova

- Accedir a cicles formatius de grau mitjà.
- Obtenir el títol de tècnic bàsic associat al perfil.
- Aconseguir el certificat professional que emet l'Administració laboral.
- Accedir als centres de formació d'adults per obtenir el GESO.

- Ajudant o auxiliar de cuina,
- Ajudant d'economat .
- Auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria.
- Auxiliar o ajudant de cuina d'establiments d'elaboracions senzilles i ràpides.



NO SUPERACIÓ DEL PFI

Si no aprova

CICLES FORMATIUS DE GRAU MIG (CFGM)		
+	CURS ESPECÍFIC per a l'accés als cicles formatius de grau mitjà (CAM) 600 h.	Aquest curs dona l'accés directe als cicles de grau mitjà (no s'han de fer les proves). Majors de 17 anys. - CFA Jacint Carrió i Vilaseca Manresa. - Escola Javiat, Manresa
	CURS DE PREPARACIÓ A LES PROVES D'ACCÉS a grau mitjà d'arts Plàstiques i disseny o ensenyaments esportius.	- CFA -Carme Karr Sant Joan de Vilatorrada. - Preparació per compte pròpia.
OBTENIR GRADUAT EN ESO (GESO)		
	CURS del GESO a l'escola d'adults	Encara que siguin menors de 18 anys, per haver cursat un PFI. - Si s'obté el GESO mentre estàs cursant el PFI, podran continuar fent el curs i obtenir la certificació professional que el PFI et proporciona. Es pot fer presencial o semipresencial, a les escoles d'adults: - CFA Jacint Carrió i Vilaseca Manresa. - CFA municipal de formació de persones adultes, Col Gallifa Sant Joan de Vilatorrada. - CFA -Carme Karr Sant Joan de Vilatorrada Es pot fer a distància: - Institut obert de Catalunya, IOC
	PROVES organitzades pels centres educatius per a l'alumnat que no ha obtingut el GESO	Requisits: - Tenir 18 anys o complir-los dins l'any natural de la prova; o 17 anys en casos específics. - No tenir més de 5 matèries no assolides. - Haver finalitzat l'ESO durant un dels 2 cursos anteriors al qual es presentin a les proves. Al centre on l'alumne ha cursat 4t de l'ESO.
	PROVES LLIURES per a majors de 18 anys.	Via telemàtica



NO SUPERACIÓ DEL PFI

Si no aprova

AMPLIAR LA FORMACIÓ ACADÈMICA
● Cursar altres ensenyaments: ensenyaments artístics, esportius o d'idiomes.
AMPLIAR LA FORMACIÓ OCUPACIONAL
▪ Del Departament de Treball o de les diferents administracions locals- Garantia Juvenil ▪ <u>Excepcionalment</u>, si es considera oportú, es pot realitzar un PFI d'una altra especialitat.
INCORPORAR-SE AL MÓN LABORAL

Per a més informació: <https://triaeducativa.gencat.cat/ca/cursos-acces-cicles/>



CALENDARI

DIES DE LLIURE DISPOSICIÓ

- 31 d'octubre
- 3 de novembre
- 9 de desembre
- 20 de febrer
- 4 de maig

INICI I FI DE CURS

- 12 de setembre
- 2 de juny

FESTIU LOCAL

- 21 de gener

VACANCES

- Nadal: 20 /12- 7/01
- Setmana Santa: 28/3-6/04

ENTREGA DE NOTES

- 1r trimestre: 19 de desembre.
- 2n trimestre: 27 de març.
- 3r trimestre: 20 de juny.



HORARI

1r trimestre



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
7.55 - 8.55	Comunicació MFG1	Processos MPF38	Matemàtiques MFG3	Riscos Laborals	Matemàtiques MFG3
8.55 - 9.55				PROJECTE	
9.55 - 10.10					
10-10 - 11.10	Preelaboració MPF34	PROJECTE	El. bàsiques MPF76	Comunicació MFG1	Processos MPF38
11.10 - 12.10			El. bàsiques MPF76		Serveis MPF37
			Serveis MPF37		
12.10 -12.25					
12.25 - 13.25	Preelaboració MPF34	Serveis MPF37	Serveis MPF37	Entorn MFG2	Tutoria grup
13.25 - 14.25	Processos MPF38	PROJECTE		Orientació MFG2	Tutoria (prac.)

MATERIAL I PAGAMENT



● Material bàsic necessari:

- Estoig amb bolígrafs, llapis, goma, maquineta i regle petit, cola de barra i tisores.
- Carpesano classificador d'anelles i fundes de plàstic.
- Llibreta gran amb fulls de diferents colors o fulls blancs.
- Calculadora.
- *Agenda (la facilita l'institut).*
- *Ordinador (el facilita l'institut).*

● Material tècnic- cuina:

- Uniforme (davantal i mocador), el facilitarà el centre.
- Estris de cuina, els facilitarà el centre.
- *Tuppers per emportar-se el menjar.*

● Quota de Pagament

Els PFI són totalment gratuïts i subvencionats pel Departament d'Educació pel que no hi ha quota de pagament del material. *Sortides.



NORMATIVA DE FUNCIONAMENT



- Horari marc: cada dia de les 7'55 a les 14'25. L'ENTRADA I SORTIDA del centre es farà sempre per la porta del costat del gimnàs.
- Cal ser puntual ja que la porta d' entrada es tancarà.
- No es pot fer ús de telèfons mòbils, auriculars, rellotge intel·ligent durant l'horari escolar.

ASSISTÈNCIA



- L'assistència a classe és obligatòria.

Si un/a alumne/a no pot venir al centre, s'ha de trucar per informar-nos-en.

Si la falta no és justificada, la família serà informada a través d'leduca.

- Assistència mínima requerida:

Els alumnes hauran de complir una assistència regular a classe, sense superar el 20% de faltes sobre el total d'hores de cada Unitat Formativa.

- Excepcions per absències justificades:

- Raons de salut (amb justificant mèdic).
- Circumstàncies personals o familiars greus (documentades).
- Incorporació tardana al curs (comunicada oficialment).

- La puntualitat és imprescindible.

Els retards d'assistència també s'han de notificar. Poden tenir repercussió en l'avaluació de l'alumnat.

PLA DE COMUNICACIÓ

CONSELLS PRÀCTICS famílies

Utilitzar el mail de centre a8053054@xtec.cat o el mail del tutor/a del vostre grup, per enviar dubtes, o qüestions diverses.

La resposta no és immediata, esperar un marge de temps prudencial.

No utilitzar el canal de WhatsApp, ni mails o números de telèfon personals.

Intentar trucar en hores d'atenció del centre educatiu, no fora d'aquestes.



CORREU DE CENTRE
a8053054@xtec.cat

CONSERGERIA
iesgerbert@xtec.cat



Edifici

Av. Lluís Companys s/n
08272 Sant Fruitós de
Bages

[938761821](tel:938761821)

Per comunicar-vos amb el vostre fill/a,
trucar a telèfon del centre educatiu.

No trucar al seu mòbil durant horari
lectiu, ni viceversa.



L'Institut Gerbert d'Aurillac desitja comunicar a familiars i alumnes que, a partir d'ara, enviarem la informació que necessiten (avisos, notificacions, etc.) a través d'iEduca Tokapp

És necessària la descàrrega gratuïta d'iEduca Tokapp en el teu telèfon o tauleta

- Entra a la botiga d'App Store, Huawei Store o Google Play del teu telèfon.
- Busca l'aplicació d'iEduca Tokapp
- Descarrega-la gratuïtament
- Introdueix les claus d'accés que us han enviat des del centre educatiu.

Aquesta plataforma de gestió facilita la comunicació amb les famílies, així com la gestió interna de centre:

- Control d'assistència.
- Falta de disciplina.
- Autoritzacions de sortides .
- Comunicació família-institut.

A LA WEB DEL CENTRE

informacions d'activitats i altres a la web
<https://agora.xtec.cat/iesgerbert>



Institut Gerbert d'Aurillac

ESO
BATXILLERAT
BATXIBAC



ieduca
llibres
cerca

calendari
erasmus+
menú



Institut Gerbert d'Aurillac
Av. Lluís Companys s/n
08272 Sant Fruitós de Bages
938761821

LLISTAT D'ADMESOS AL PFI

Ja es pot consultar el llistat d'admesos al PFI que ha sortit publicat avui. Podeu fer-ho [aquí](#).

MENÚ

Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

IES XTEC

Institut Gerbert d'Aurillac

ESO
BATXILLERAT
BATXIBAC
CFGs
MÀRQUETING



intranet
agenda
projectes
cerca
menú

INTRANET



Mostra del centre

[Política de privacitat](#) [Signar](#)

PARTICIPACIÓ A L'AFA

Com?

ADREÇANT-VOS...

- A L'EQUIP DIRECTIU
- AL TUTOR/A DEL VOSTRE GRUP

afa.insgerbert@gmail.com



Per què?

- PER COL·LABORAR EN DIFERENTS ASPECTES.
- per fer aportacions econòmiques per material i activitats,
- per organitzar xerrades
- per organitzar festes de graduació
- etc



Moltes gràcies per la vostra atenció



Us desitgem que tingueu un
MOLT BON CURS
Gaudim del camí!

*La cuina és l'art de transformar
ingredients en oportunitats.*



El vostre torn