

Auxiliar de serveis de restauració i cuina

Aquests estudis capaciten per dur a terme operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles, així com les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració, assistint en els processos de servei i atenció al client.

1

curs
1000h



Matí,
de dilluns a
divendres



Auxiliar de serveis
de restauració i
cuina

Sortides professionals:

- Auxiliar de cuina.
- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Auxiliar de cambrer en sala.
- Auxiliar de cambrer en bar-cafeteria.
- Auxiliar de barmán.

ESCENARIS MÒDULS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL

D'APRENTATGE

Formació pràctica de restauració i cuina, amb alguna empresa o amb algun professional del sector. Treballant en comerços o negocis del sector de la restauració.

- Tècniques elementals de preelaboració
- Tècniques elementals de servei.
- Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes.
- Elaboracions culinàries bàsiques.
- Formació bàsica en prevenció de riscos laborals
- Projecte integrat

ESTADA FORMATIVA A L'EMPRESA

Pràctiques en empreses del sector (Dual General/ Dual Intensiva)

MÒDULS DE FORMACIÓ GENERAL

- Estratègies i eines de comunicació
- Entorn social i territorial
- Estratègies i eines matemàtiques
- Incorporació al món professional

REQUISITS D'ACCÉS

Tenir entre 16-21 anys
No haver obtingut el graduat en ESO

SORTIDES ACADÈMIQUES

En finalitzar es pot accedir a un Cicle formatiu de grau mitjà, sempre que la nota del CAM sigui superior a 5.
Cursar el GESO a les Escoles d'Adults.

FORMACIÓ PROFESSIONAL

El futur a les teves mans