



ASSISTÈNCIA MÒDULS PRÀCTICS

ESCOLA HOTELERIA INSTITUT DERTOSA

Tècnic en Forneria, Pastisseria i Confiteria:

M3 – Elaboracions de confiteria i altres especialitats (galletes, xocolata, caramel, torrons...):

Dimecres de 9h a 14:30h (Necessari cursar o haver cursat M2 – Processos Bàsics)

M4 – Postres en restaurants (Nivell Mig-alt):

Dimarts de 10:00h a 16:30h (quinzenal – dinar inclòs)

M8 – Presentació i venda de productes de pastisseria:

Divendres de 10h a 12:30h

Serveis en la Restauració (Personal de Sala):

Servei de cafeteria:

Nivell principiant: Dilluns de 10 a 13:30h i Dijous de 10h a 12h

Nivell intermedi: Dimarts de 10h a 12h

Nivell avançat:* Dimecres 9h a 12h

Servei de restaurant:

Nivell principiant: Dimarts de 10h a 17h (dinar inclòs)

Nivell avançat:* Dijous de 11:30h a 17h (dinar inclòs)

Introducció a la Cocteleria: Divendres de 11:30h a 12:30h

Gestió bar/cafeteria i cocteleria avançada:* Dilluns de 18:50h a 20:50h

Sommelieria:* Dilluns de 15:30h a 18:50h

Direcció de Cuina:

Processos d'elaboració culinària:

Nivell avançat:* dilluns de 14:30h a 17:30h i dimarts de 9h a 16:30h (dinar inclòs)

Matrícula condicionada al nivell d'estudis d'un cicle formatiu de Grau Mitjà ([requisits](#))

* Sessions condicionades al nivell d'estudis d'un cicle formatiu de Grau Superior ([requisits](#))

