



Títol: CUINA I GASTRONOMIA

Durada: 2000 hores

Requisits d'accés:

Accés directe.

- Estar en possessió del títol de Graduat en Educació
- Secundària Obligatòria o d'un nivell acadèmic superior.
- Estar en possessió d'un Títol Professional Bàsic (Formació Professional Bàsica) .
- Estar en possessió d'un títol de Tècnic o de Tècnic Auxiliar o equivalent a efectes acadèmics.
- Haver superat el segon curs del Batxillerat Unificat i Polivalent (BUP) .

Accés per prova

- Haver superat la prova d'accés a cicles formatius de grau mitjà (es requerirà tenir, almenys, desset anys, complits l'any de realització de la prova) .

¿Què vaig a aprendre i què vaig a fer?

Executar les activitats de preel·laboració, preparació, conservació, terminació/presentació i servei de qualsevol tipus d'elaboracions culinàries en l'àmbit de la producció en cuina.

Aquest professional serà capaç de:

- Executar les elaboracions culinàries.
- Executar els processos de preel·laboració i/o regeneració que siguin necessaris d' aplicar a les diferents matèries primeres.
- Realitzar la decoració / terminació de les elaboracions.
- Executar els processos d'envasament i/o conservació per a cada gènere o elaboració culinària.
- Determinar les necessitats per a la producció en cuina.
- Rebre, emmagatzemar i distribuir matèries primeres.
- Posar a punt el lloc de treball, preparant espais, maquinària, útils i eines.
- Aplicar els protocols de seguretat laboral i ambiental, higiene i qualitat durant tot el procés productiu.

Aquests ensenyaments inclouen els coneixements necessaris per a:

- Dur a terme les activitats de nivell bàsic de prevenció de riscos laborals

- Poder obtenir el carnet de manipulador d'aliments

En acabar els estudis, ¿què puc fer?

Treballar

En empreses del sector d'hostaleria i en establiments del subsector de restauració en què es desenrotllen processos de preel·laboració, elaboració i, si és el cas, servei d'aliments.

En establiments dedicats a la preel·laboració i comercialització d'aliments crus; botigues especialitzades en menjars preparats; empreses dedicades a l'emmagatzemament, envasament i distribució de productes alimentaris i altres.

Seguir estudiant

- Cursos d'especialització professional.
- La preparació per a realitzar la prova d'accés a cicles de grau superior.
- Un altre cicle de Formació Professional de Grau Mitjà amb la possibilitat d'establir convalidacions de mòduls professionals d'acord amb la normativa vigent.
- El Batxillerat en qualsevol de les seues modalitats

¿Quines són les sortides professionals?

- Cuiner.
- Cap de partida.
- Empleat d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.

Pla de formació

1r curs:

- Preel·laboració i conservació d'aliments.
- Tècniques culinàries.
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.
- Formació i orientació laboral.

2n curs:

- Empresa i iniciativa emprenedora.
- Formació en centres de treball.
- Postres en restauració.
- Productes culinaris.
- Ofertes gastronòmiques.
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.