



Auxiliar de cuina i de serveis de restauració

La finalitat d'aquests programes és proporcionar, als nois i noies que finalitzen l'educació obligatòria sense assolir-ne els objectius, una formació bàsica i professional que els faciliti la incorporació al món laboral o la continuïtat del seu itinerari formatiu, especialment en la formació professional específica de grau mitjà, un cop superada la prova d'accés. També donen l'opció, als joves que ho desitgin, a fer una formació complementària per obtenir el títol de graduat/ada en ESO.

Continguts

Els programes de qualificació professional ofereixen, amb caràcter general i obligatori, mòduls de formació corresponents a dos àmbits:

- Formació professional específica (mòduls A). Té la finalitat de desenvolupar competències d'un perfil professional, a fi que l'alumnat es pugui incorporar al món laboral amb una qualificació bàsica, reconeguda per l'Institut Català de les Qualificacions a Catalunya, i alhora iniciar un itinerari de formació professional. Aquests mòduls inclouen la formació en centres de treball.
- Formació bàsica de caràcter general (mòduls B). Ofereixen la recuperació i l'adquisició de coneixements i capacitats bàsiques, que faciliten els aprenentatges i la formació continuada, com també la transició al món laboral (estratègies i tècniques de comunicació, operacions matemàtiques bàsiques, condicions i relacions laborals, etc.).

El procés formatiu inclou, de manera permanent, suport tutorial i orientació professional. Es fa un seguiment individualitzat de cada jove per tal de facilitar el seu desenvolupament personal i l'adquisició d'habilitats socials i també proporcionar-li recursos per a la recerca de feina.

A més, l'alumnat pot cursar, amb caràcter voluntari, mòduls de formació per obtenir el títol de graduat/ada en educació secundària obligatòria.

- Formació per a l'obtenció del títol de graduat/ada en educació secundària obligatòria (mòduls C). Formació en quatre àmbits: comunicació, matemàtiques, ciència i tecnologia i comunicació social.

Certificació

Un cop finalitzat el programa, els alumnes obtenen una certificació acadèmica en la qual consta la qualificació final obtinguda i les unitats de competència del Catàleg de Qualificacions Professionals que ha acreditat. Aquesta acreditació tindrà efectes per a l'obtenció del certificat de professionalitat que expedeix el Departament de Treball.

Durada

La durada del PQPI és d'un curs escolar. S'inicia a mitjan setembre i finalitza a finals de juny.

Accés

Hi poden accedir els joves més grans de setze anys que no hagin obtingut el títol de graduat en educació secundària obligatòria.*

Horari

Dos dies de 9.00 a 14.30 h i cada dia de 9.00 a 10.00 h repàs de les assignatures comunes (català, castellà, anglès, matemàtiques, socials, naturals, etc.).

Tres dies a partir de les 10.00 fins a les 17.00 h pràctiques de cuina i serveis de restaurant i bar.



Pràctiques a l'empresa

Les pràctiques corresponents als PQPI seran de 100 hores i es realitzaran en empreses del sector. Mitjançant el quadern es farà el seguiment i l'avaluació d'aquestes pràctiques.

Accés

Joves majors de 16 anys que no hagin assolit els objectius de l'ESO.

Sortides

- Món laboral.
- Reincorporar-se al sistema educatiu i poder cursar qualsevol Cicle formatiu de grau mitjà, un cop superada la prova d'accés.



Folch i Torres, 5-13
08241 Manresa (Barcelona)
T. 93 872 69 88
F. 93 872 85 81

www.joviat.com
secretaria@joviat.cat



[*] En casos excepcionals a partir de quinze anys, prèvia sol·licitud al Departament d'Ensenyament.