



Cuina i Gastronomia Serveis en restauració

3 cursos
acadèmics
2 títols

Hoteleria i turisme
Cicle formatiu de grau mitjà



Restaurant-Escola. Serveis reals

Són les pràctiques diàries i reals de cuina, pastisseria, servei, vins i atenció al client, amb ofertes gastronòmiques variades i espais diferents:

- Bufet de tast
- Menú de l'Hostal
- Menú Gastronòmic

Tot el que hi passa és significatiu i cap detall pot passar per alt. L'alumne/a té un feedback immediat del client i desenvolupa el seu esperit crític.

A cada curs l'alumne/a té un rol a desenvolupar de forma diària i rotacional.

Producte ecològic i de proximitat

Apostem per avançar cap a una nova consciència alimentària amb productes ecològics i de proximitat.

El cor de la cuina és la zona on es manipulen les mercaderies i seguim les

normes d'APPCC per a les transformacions a les partides.

És important que l'alumne/a conegui el producte, el visqui, el gaudeixi, l'estimi i el transformi.

Projecte d'Emprenedoria "Obrim el nostre restaurant"

Cada curs adquireix un coneixement, des de la cuina clàssica a la cuina d'avantguarda, on la creativitat porta el grup a desenvolupar un projecte comú amb el guiatge dels professors.

El restaurant és l'espai líquid que s'adapta a les necessitats del projecte.

Els alumnes, de forma cooperativa, dissenyen un restaurant real per a les seves famílies.

El taller és complementari als serveis reals. És on es treballen les tècniques, els conceptes, els procediments i on es

resolen els perquè i els dubtes sense la pressió d'un servei.

INCAVI, Institut Català de la Vinya i el Vi

És l'ampliació del currículum amb el nou mòdul professional: coneixedor del vi i el cava.

Projecte JoVlat- "Fem el nostre vi"

La pràctica real és el millor aprenentatge, i per això, els alumnes d'últim curs elaboren un vi propi al peu de la vinya.

Des de la poda, passant per la verema, la premsa, l'envelliment, el cupatge... i tots els processos necessaris per a l'elaboració del vi.

Aquesta és una unitat complementària, reconeguda pel Departament d'Ensenyament, i l'INCAVI i els alumnes aconseguixen la titulació de "Coneixedor del Vi".



Objectius

Aquest grau dota dels coneixements per portar a terme les operacions de manipulació, preparació, conservació i presentació de tota classe d'aliments, i la confecció d'ofertes gastronòmiques. Capacita per efectuar les operacions de servei d'aliments, begudes, acollir i atendre al client i preparar menjars de tot tipus.

Durada dels estudis

3 cursos acadèmics (doble titulació)
FCT en empreses del sector

Horari

De dilluns a divendres:
de 9.00 a 16.00 hores (els dies de pràctiques) i de 9.00 a 14:30 (els dies de comuns).

Acreditació

Tècnic/a en cuina i gastronomia i tècnic/a de serveis en restauració

Competències professionals

Preparació i presentació d'elaboracions de cuina tradicional i d'avantguarda, així com de pastisseria i postres de restaurant amb els seus maridatges de vins.

Tasques de confecció d'ofertes gastronòmiques i de preparació i presentació d'aperitius, canapès i còctels. També s'encarregarà de l'administració i gestió d'una petita empresa.

Àmbit professional i de treball

Restaurants, bars, cafeteries. Empreses de menjars preparats i Indústries agroalimentàries.

Sortides professionals

- Cuiner/a
- Cambrer/a
- Bàrman
- Sommelier
- Ajudant/a de cuina
- Cap de partida
- Empleat/da a: economat, celler, restaurant, hospital, empresa de servei d'àpats, etc

Continguts

- Ofertes gastronòmiques
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Formació i orientació laboral
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Preelaboració i conservació d'aliments
- Tècniques culinàries
- Productes culinaris
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Postres en restauració
- Operacions bàsiques en bar-cafeteria
- Operacions bàsiques en restaurant
- El vi i el seu servei
- Serveis en restaurant i esdeveniments especials
- Serveis en bar-cafeteria
- Tècniques de comunicació en restauració
- Síntesi
- Anglès*
- Francès*
- Coneixedor del vi
- FCT Formació en centres de treball

* CLIL: Els professors d'idiomes entren a les aules de pràctiques a impartir certs continguts fent que l'aprenentatge del idioma sigui més àgil i significatiu.

Accés als cicles de GM

- Graduat en ESO
- Tenir un títol de tècnic/a
- Haver superat la prova d'accés al Cicles de grau mitjà
- Haver realitzat el curs específic d'accés al Cicles de grau mitjà
- Haver superat el segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP)
- Tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics
- Haver superat la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys

Continuïtat

- Batxillerat
- Altres Cicles formatius de grau mitjà
- Prova d'accés a Cicles formatius de grau superior
- Curs d'accés específic a Cicles formatius de grau superior

Indústries alimentàries

- GM Pastisseria, forneria i confiteria

Hoteleria i turisme

- GS Direcció de cuina
- GS Direcció de serveis en restauració

• Diploma Sommelier

Títol propi

Empreses col·laboradores

Callebaut

Fabricant de xocolates a nivell mundial, en som ambaixadors i treballem amb totes les seves varietats de xocolates.

Distform, Taurus i Rational

Empreses fabricants de maquinària d'hoteleria que aporten prototips de màquines i robots de cuina d'última generació per testjar-los i provar-los.