

Cicle Formatiu de Grau Mitjà en Cuina i Gastronomia



Què s'aprén en aquest Cicle?

MÒDULS PROFESSIONALS

Primer curs:

- ✓ Preelaboració i conservació d'aliments.
- ✓ Tècniques culinàries.
- ✓ Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.
- ✓ Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.
- ✓ Itinerari personal per a l'ocupabilitat I.
- ✓ Anglès professional GM.



Què s'aprén en aquest Cicle?

MÒDULS PROFESSIONALS

Segon curs:

- ✓ Productes culinaris.
- ✓ Postres en restauració.
- ✓ Digitalització aplicada al sistema productiu GM.
- ✓ Sostenibilitat aplicada al sistema productiu.
- ✓ Itinerari personal per a l'ocupabilitat II.
- ✓ Projecte intermodular
- ✓ Formació en centres de treball
- ✓ Ofertes gastronòmiques.



Ocupacions

- Cuiner/a
- Cap de partida
- Empleat/da d'economat d'unitats de producció i servici d'aliments i begudes

Titulació que s'obté

**Títol de Tècnic/a en Cuina
i Gastronomia**

