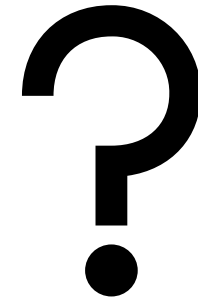


PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LA FORMACIÓN SEMIPRESENCIAL



¿Qué es la
formación
semipresencial?



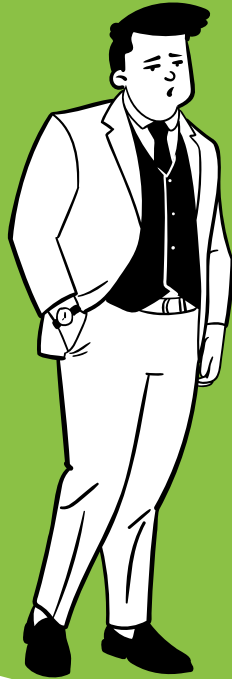


Es una modalidad educativa que comparte características de la formación presencial y de la formación a distancia; es decir potencia el aprendizaje autónomo del alumnado , dejando más libertad para su organización personal, como en la formación a distancia y se es guiado por el profesorado mediante tutorías, algunas de las cuales requieren la presencialidad del alumnado en el centro como en la formación presencial.



A top-down view of a wooden desk. In the upper right, a white keyboard is partially visible. To its left is a small black pot containing a green plant. In the center, two black binder clips are placed on the wood. To the right, a white cup filled with dark coffee sits on a matching saucer. In the lower right, a black notebook with a white lined page is open, and a black pen lies next to it. The text '¿Cuál es la finalidad de la oferta semipresencial?' is overlaid in white on the left side of the desk.

¿Cuál es la
finalidad de la
oferta
semipresencial?



La oferta de Formación Profesional semipresencial tiene como finalidad la formación de carácter profesional para personas que deseen mejorar su cualificación profesional o prepararse para el ejercicio de otras profesiones y para las que sus circunstancias sociales, laborales o familiares les impiden o dificultan cursar ciclos formativos de Formación Profesional en régimen presencial.

¿Qué son las tutorías?





- Son las acciones de ayuda o guía del profesorado hacia el alumnado que tienen como finalidad promover y desarrollar acciones de carácter orientador y formativo que conducen a una mayor eficacia y eficiencia de los procesos de aprendizaje para la adquisición de las capacidades terminales de los módulos profesionales.
- Hay 2 tipos de tutorías: las individuales y las colectivas





- Son aquellas acciones orientadoras y de apoyo a los procesos de aprendizaje que se corresponden con los objetivos formativos para que el alumnado pueda superarlos de modo autosuficiente y que se articularán a través de los materiales didácticos dispuestos al efecto.
- Permitirán atender el apoyo académico y la orientación personal del alumnado. Asimismo, posibilitarán el desarrollo de las capacidades terminales o resultados de aprendizaje de cada uno de los módulos profesionales.
- Se **realizarán preferentemente de forma telemática**, aunque también podrán ser telefónicas o presenciales





- Son las acciones tutoriales necesarias para la consecución de los objetivos formativos que precisen desarrollar procesos de enseñanza y aprendizaje, para los que **son necesarios la intervención directa y presencial del profesorado o la utilización de los medios didácticos y equipamientos disponibles en el centro educativo**, de forma que se puedan desarrollar las prácticas programadas al comienzo del curso.
- Tienen como objetivo orientar al alumnado en el estudio de los contenidos curriculares programados y posibilitar el desarrollo de aquellas capacidades terminales o resultados de aprendizaje que requieran la intervención directa del profesorado.
- En la tutoría colectiva, el profesorado expondrá los contenidos fundamentales de la unidad didáctica, orientará el trabajo que debe realizar el alumnado (lecturas, ejercicios, entre otros) y aclarará las cuestiones más importantes o de más difícil comprensión.



¿La asistencia
es obligatoria?



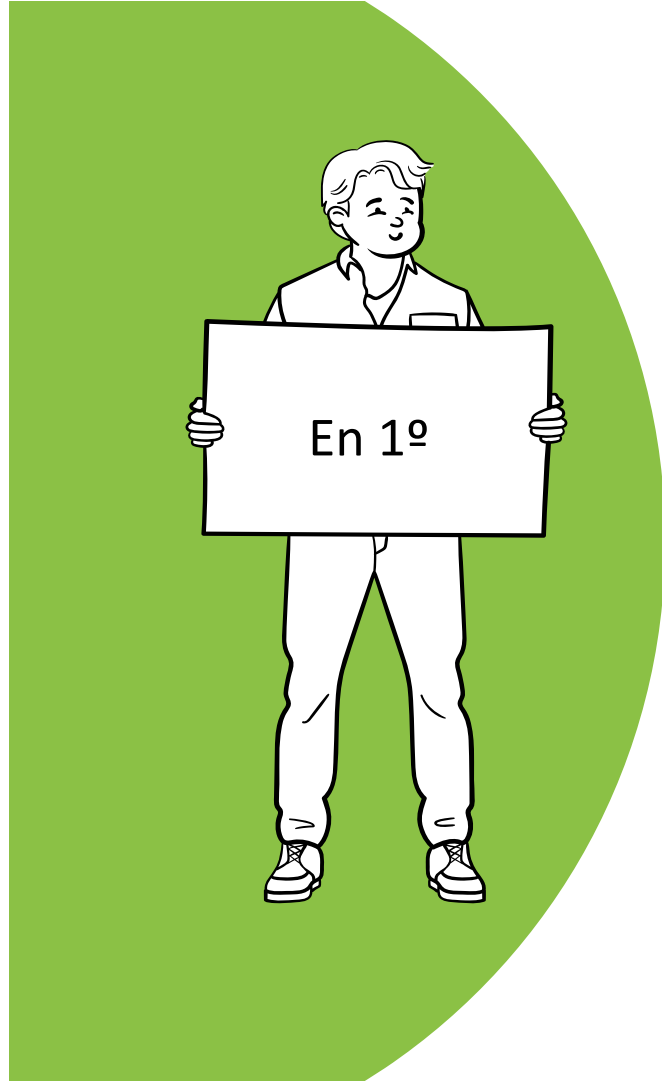
sí

Al ser modalidad semipresencial el alumnado acudirá al centro 2 días a la semana, cada quince días (correspondiendo con las tutorías colectivas). Se facilitará el horario a inicio de curso





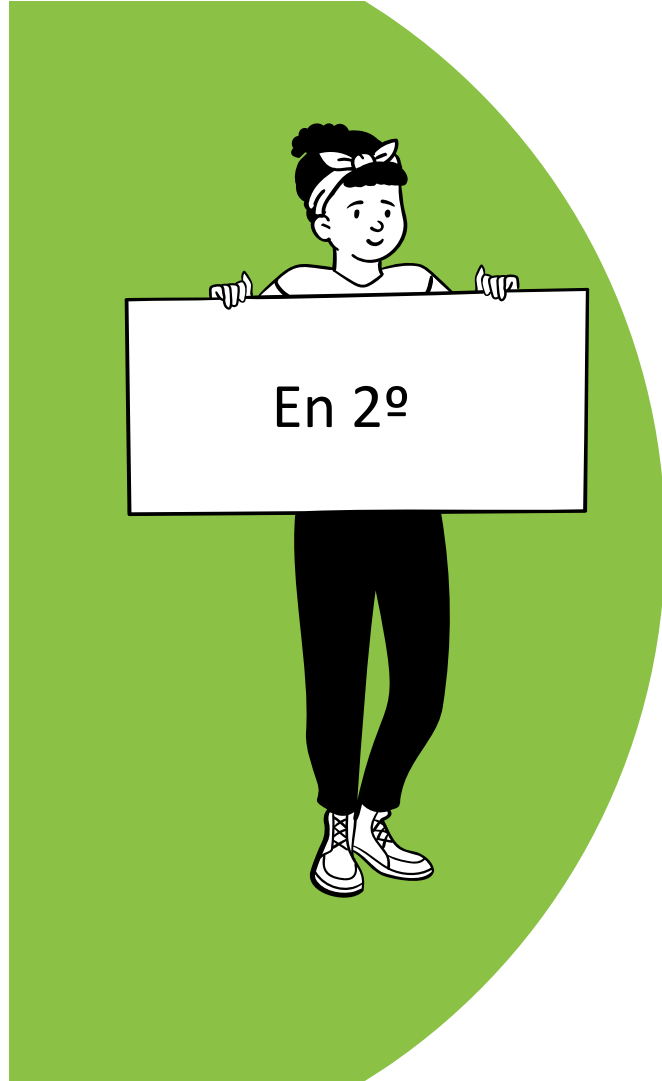
¿Qué módulos
se estudian?



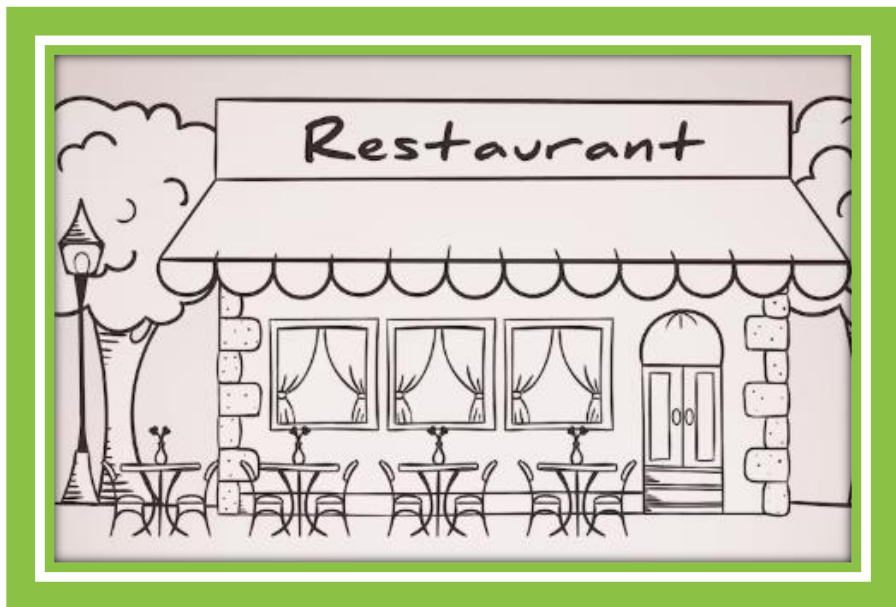
- Control del aprovisionamiento de materias primas.(**CAMP**)
- Procesos de pre elaboración y conservación en cocina. (**PPCC**)
- Procesos de elaboración culinaria. (**PEC**)
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.(**GCSH**)
- Inglés. (ING)
- Itinerario Personal para la Empleabilidad (IPE 1)
- Proyecto intermodular de 1º

- **Los módulos acreditables por experiencia profesional cuentan con horas de Formación en Empresa durante el curso escolar**





- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.(EPRC)
- Gestión de la producción en cocina.(GPC)
- Gastronomía y nutrición.(GN)
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.(RRHH)
- Gestión administrativa y comercial en restauración.(GAC)
- Itinerario Personal para la Empleabilidad (IPE2)
- Proyecto intermodular de Dirección de cocina.(PROYECTO 2)
- Módulo Optativo
- Digitalización (DIGI)
- Sostenibilidad (SOST)
- **Los módulos acreditables por experiencia profesional cuentan con horas de Formación en Empresa durante el curso escolar**



- Los módulos acreditables por experiencia laboral contemplan formación en la empresa con una duración mínima de **500 h** (*entre 1º y 2º curso*) **durante el curso escolar.**

-
- Nuestro centro colabora con empresas de reconocido prestigio en el sector para realizar la FEOE (Formación en la empresa)

¿Qué tengo que hacer para matricularme?



✓ Cumplir con los requisitos de acceso

✓ Consultar las fechas de preinscripción y matrícula de la página web del centro



- Realizar SIEMPRE la admisión (preinscripción), *independientemente del curso (tanto en 1º como en 2º)*

- Formalizar la matrícula aportando la documentación requerida

Toda la información la encontrarás en nuestra página web

<https://www.fpcheste.com/joomla/index.php/es/secretaria>



¿De cuantos
módulos me
puedo
matricular?



- **Desde 1** solo módulo o bien en todos los **módulos** profesionales correspondientes **a un curso** del ciclo en régimen presencial en la modalidad de oferta completa, según la disponibilidad del alumno.

- **Se recomienda que los módulos se cursen de forma secuencial**, en primer lugar los módulos de primero, y tras superar éstos matricularse en los de 2º. Esto se recomienda por varios motivos:

- a) *Por realizar bien los módulos Proyecto Intermodular de 1º y de 2º (ya que en estos módulos se integran los contenidos de los distintos módulos de 1º y de 2º)*

- b) *Por la realización de las prácticas en empresa (FEOE) durante el curso, de los módulos dualizables*

- **Es importante pedir asesoramiento antes de formalizar la matrícula.** Puedes dirigirte a los siguientes correos:

- j.lazamunoz@edu.gva.es (Jefatura de Dpto de Hostelería)

- j.ibanezedo@edu.gva.es (Coord DC semi Hostelería)

A top-down view of a wooden desk. In the upper right, a white keyboard is partially visible. To its left is a small black pot containing a green plant. Below the keyboard are two black binder clips. In the lower right, there is a black notebook with a white lined page and a black pen with silver accents. The text "¿Necesito algún material específico?" is centered on the desk surface.

¿Necesito algún material específico?



Sí

Necesitarás ir completamente uniformado y con las herramientas propias de la profesión.

La información sobre el uniforme y las herramientas te serán informados en el periodo de matriculación



A top-down view of a wooden desk. In the upper right, a white keyboard is partially visible. To its left is a small black pot with green grass. In the center, two black binder clips are on the desk. In the lower right, there is a white coffee cup with dark liquid on a saucer, a black spiral notebook with a white lined page, and a black pen with silver accents.

¿Se puede estudiar por las tardes?

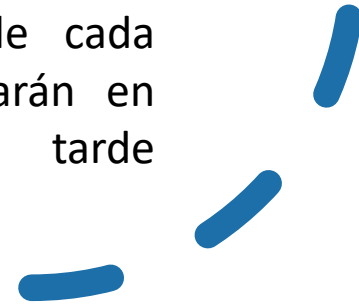


Sí, ya que se oferta tanto el turno de mañana como el de tarde

Importante:

Los exámenes de los diferentes módulos profesionales serán presenciales y se organizarán, para cada evaluación, en un máximo de cinco días lectivos consecutivos.

Para dar respuesta a las características especiales del alumnado de este régimen de enseñanza, los exámenes de cada módulo profesional se programarán en horario de mañana y de tarde alternativamente.





¿Necesito habilidades TIC?



Sí.

Necesitas poseer habilidades Tic, así como una buena conexión a internet y ordenador



¿Cómo llegar?

Puedes acceder con vehículo particular , transporte público (autobús) y/o transporte escolar



Escuela de Hostelería de Ceste

CIPFP Ceste

Complejo educativo de Ceste

Carretera de Madrid, CV-378, Km 0,300

46380 Ceste

Valencia



<https://www.fpcheste.com/joomla/index.php/es/>



+ •

Esperamos haberte ayudado

Gracias por confiar en nosotros

○