



**CICLE GRAU BÀSIC: PROFESSIONAL BÀSIC EN CUINA I RESTAURACIÓ 2.000 hores**

**MÒDULS FORMATIUS**

<b>PRIMER CURS</b>	<b>H. Anuals</b>	<b>H. Setmanals</b>
Atenció al client	75	3
Tècniques elementals de preelaboració	120	4
Processos bàsics de producció culinària	230	8
Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació	90	3
Ciències aplicades I	158	5
Comunicació i societat I	158	5
Tutoria	34	1
Formació i orientació laboral I	30	1
Formació en centres de treball (unitat formativa I)	120	
<i>29 Setmanes al centre educatiu</i>	1015	30
<b>SEGON CURS</b>		
Tècniques elementals de servici	160	6
Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	190	7
Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering	135	5
Ciències aplicades II	158	5
Comunicació i societat II	158	5
Tutoria	34	1
Formació i orientació laboral II	30	1
Formació en centres de treball (unitat formativa II)	120	
<i>29 Setmanes al centre educatiu</i>	985	30

**TITULACIÓ**

El títol **Professional Bàsic en CUINA I RESTAURACIÓ** té caràcter oficial i validesa en tot el territori nacional (RD 127/2014, BOE 5-3-2014)(Resolució de 24 de juliol de 2014 DOCV 28-7-2014)

**COMPETÈNCIA GENERAL**

La competència general d'aquest títol consisteix en realitzar amb autonomia, les operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles a l'àmbit de la producció en cuina i les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració i càtering, assistint en els processos de servei i atenció al client, seguint els protocols de qualitat establerts, segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental, comunicant-se de forma oral i escrita en llengua castellana i en el seu cas en la llengua cooficial pròpia (valencià), com també en alguna llengua estrangera amb responsabilitat i iniciativa personal i observant les normes de seguretat i higiene en el treball.

**EIXIDES PROFESSIONALS**

- ✓ Ajudant o auxiliar de cuina.
- ✓ Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- ✓ Auxiliar o ajudant de cambrer en sala.
- ✓ Auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria.
- ✓ Auxiliar o ajudant de barman.
- ✓ Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estiga composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres)

**EIXIDES ACADÈMIQUES**

Aquest títol professional bàsic permetrà l'accés a tots els cicles formatius de grau mitjà. Tindrà preferència a tots els cfm de les famílies professionals de Hoteleria i turisme. Industries Alimentàries.Imatge Personal.