



CICLE GRAU MITJÀ : TÈCNIC EN CUINA I GASTRONOMIA 2.000 hores

MÒDULS FORMATIUS

PRIMER CURS	H. Anuals	H. Setmanals
Preelaboració i conservació d'aliments	256	8
Tècniques culinàries	256	8
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	224	7
Horari reservat per la docència en anglès	64	2
Seguretat e higiene en la manipulació d'aliments	64	2
Formació i orientació laboral	96	3
<i>32 setmanes al centre educatiu</i>	960	30
SEGON CURS	H. Anuals	H. Setmanals
Ofertes gastronòmiques i sistemes d'aprovisionament	88	4
Postres en restauració	198	9
Empresa i iniciativa emprenedora	66	3
Productes culinàris	264	12
Horari reservat per la docència en anglès	44	2
Formació als centres de treball	380	
<i>22 setmanes al centre educatiu</i>	1040	30

TITULACIÓ

El títol de **Tècnic en Cuina i Gastronomia** té caràcter oficial i vàlidesa en tot el territori nacional (RD 1396/2007, BOE 23-11-2007)(ORDE 29 de juliol DOGV 03-09-2009)

COMPETÈNCIA GENERAL

Executar totes les operacions de manipulació, preparació, conservació i presentació de tota classe d'aliments, confeccionar ofertes gastronòmiques i donar suport en les activitats de servei, aconseguint la qualitat i objectius econòmics establerts i aplicant en tot moment les normes i pràctiques de seguretat i, higiene.

EIXIDES PROFESSIONALS

- ✓ Cuiner de qualsevol tipus d'establiment i/o allotjaments.
- ✓ Cap de partida.
- ✓ Empleat de departament d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de col·lectivitats, etc.
- ✓ A través d'experiència laboral i formació complementària de cicle curt, esta figura pot evolucionar fins a cap de cuina.

EIXIDES ACADÈMIQUES

✓ Batxillerat d'Humanitats i Ciències Socials; Ciències de la Natura i de la Salut.
Tècnic Superior en algun cicle d'esta Família Professional (Restauració, Allotjaments, Agències de Viatge, Informació i Comercialització Turística), si té divuit anys d'edat complits o els compleix durant l'any en curs i supera la corresponent prova d'accés