

Eixides professionals

Cambrer/a de bar, cafeteria o restaurant.
Cap de rang.
Empleat/da d'economat d'unitats de producció i servici d'aliments i begudes.
Bàrman.
Ajudant/a de sumiller.
Auxiliar de servicis en mitjans de transport.

2.000 h.

Mòduls professionals

Primer curs:

Operacions bàsiques en bar cafeteria.
Operacions bàsiques en restaurant.
El vi i el seu servici.
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.
Anglès.
Formació i orientació laboral.
Horari reservat per al mòdul impartit en anglès.

Segon curs:

Servicis en bar cafeteria.
Servicis en restaurant i esdeveniments especials.
Ofertes gastronòmiques.
Tècniques de comunicació en restauració.
Empresa i iniciativa emprenedora.
Horari reservat per al mòdul impartit en anglès.
Formació en el Centres de Treball: 380 h.

Eixides professionals

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

2.000 h.

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.
Formació i orientació laboral.
Horari reservat per al mòdul impartit en anglès.

Segon curs:

Ofertes gastronòmiques.
Productes culinaris.
Postres en restauració.
Empresa i iniciativa emprenedora.
Horari reservat per al mòdul impartit en anglès.
Formació en Centres de Treball: 380 h.

Eixides professionals

Mestre/a Forner/a.
Elaborador/a de brioixeria.
Elaborador/a de masses i bases de pizza
Reboster/a.
Tastador/a de productes de panificació artesanal.

600 h.

Mòduls professionals

Primer curs:

Masses mare de cultiu i preferments.
Tecnologia del fred aplicada a la fleca artesanal.
Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals.
Brioixeria artesanal i pastes fullades.
Tast i maridatge de productes de panificació.

Quins títols donen accés?

Tècnic/a en Cuina i Gastronomia.
Tècnic/a en Fleca, Rebosteria i Confiteria.
Tècnic/a en Comercialització de Productos Alimentaris.
Tècnic/a Superior en Direcció de Cuina.



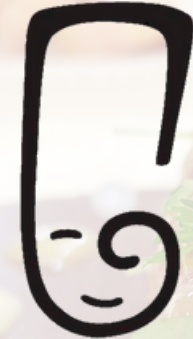
Elaboració de cuina

Qué oferim?

- Professorat especialista i qualificat.
- Programa d'estudis amb més del 50% d'hores pràctiques.
- Amplis tallers de cuina, sala i obrador de pastisseria i forn.
- Activitats extraescolars i complementàries enriquidores.
- Visita a fires i congressos del sector.
- Participació en concursos de cuina, sala, pastisseria-forn.
- Participació en els Campionats d'FP Skills.
- Servici de cantina i de menjar per emportar gestionat per l'alumnat.
- Pràctiques reals en el restaurant propi "El Rebot, Aula Gastronòmica".
- Organització d'events externs.
- Pràctiques en empreses del sector de reconegut prestigi.
- Formació DUAL.
- Borsa de treball dinàmica.
- A 100 m. de la parada de MetroValència.

Tria la millor opció!

escola
d'hoteleria
i turisme



ies guillem
d'alcalà
la pobla
de farnals

Cicles formatius

Grau Mitjà



Tlf: 96 120 60 20

portal.edu.gva.es/guillemdalcala

c/Immaculada, 14

La Pobla de Farnals (València)

Eixides professionals

Director/a d'aliments i begudes.
Supervisor/a de restauració moderna.
Maître.
Encarregat/da de bar-cafeteria.
Cap de banquets.
Cap d'operacions de catering.
Sumiller.
Responsable de compra de begudes.
Encarregat/a d'economat i celler.

2.000 h.

Mòduls professionals

Primer curs:

Operacions bàsiques en bar cafeteria.
Operacions bàsiques en restaurant.
El vi i el seu servici.
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.
Anglès.
Formació i orientació laboral.
Horari reservat per al mòdul impartit en anglès.

Segon curs:

Servicis en bar cafeteria.
Servicis en restaurant i esdeveniments especials.
Ofertes gastronòmiques.
Tècniques de comunicació en restauració.
Empresa i iniciativa emprenedora.
Horari reservat per al mòdul impartit en anglès.
Formació en el Centres de Treball: 380 h.



Aposta pel teu futur!



Eixides professionals

Director/a d'aliments i begudes.
Director/a de cuina.
Cap de producció en cuina.
Cap de cuina.
Segon cap de cuina.
Cap d'operacions de catering.
Cap de partida.
Cuiner/a.
Encarregat/da d'economat i celler.

2.000 h.

Mòduls professionals

Primer curs:

Control de l'aprovisionament de matèries primeres.
Processos de preelaboració i conservació en cuina.
Processos d'elaboració culinària.
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries.
Anglès.
Formació i orientació laboral.
Horari reservat per al mòdul impartit en anglès.

Segon curs:

Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina.
Gestió de la producció en cuina.
Gastronomia i nutrició.
Recursos humans i direcció d'equips en restauració.
Gestió administrativa i comercial en restauració.
Empresa i iniciativa emprenedora.
Projecte de Direcció de cuina.
Horari reservat per al mòdul impartit en anglès.
Formació en Centres de Treball: 400 h.

GS Direcció de Cuina (opció DUAL)



Elaboració de cuina



Pràctica de restaurant



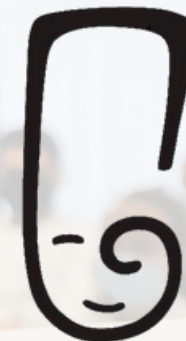
Elaboració de pastisseria

Què oferim?

- Professorat especialista i qualificat.
- Programa d'estudis amb més del 50% d'hores pràctiques.
- Amplis tallers de cuina, sala i obrador de pastisseria i forn.
- Activitats extraescolars i complementàries enriquidores.
- Visita a fires i congressos del sector.
- Participació en concursos de cuina, sala, pastisseria-forn.
- Participació en els Campionats d'FP Skills.
- Servici de cantina i de menjar per emportar gestionat per l'alumnat.
- Pràctiques reals en el restaurant propi "El Rebot, Aula Gastronòmica".
- Organització d'events externs.
- Pràctiques en empreses del sector de reconegut prestigi.
- Formació DUAL.
- Borsa de treball dinàmica.
- A 100 m. de la parada de MetroValència.

Tria la millor opció!

escola
d'hoteleria
i turisme



ies guillem
d'alcalà
la pobla
de farnals

Cicles formatius
Grau Superior



Tlf: 96 120 60 20

portal.edu.gva.es/guillemdalcala
c/Immaculada, 14
La Pobla de Farnals (València)