

CICLE DE GRAU BÀSIC: PROFESSIONAL BÀSIC EN CUINA I RESTAURACIÓ 2000 hores

MÒDULS FORMATIUS

PRIMER CURS	H. Anuals	H. Setmanals
3005 Atenció al client	100	3
3034 Tècniques elementals de preelaboració	133	4
3035 Processos bàsics de producció culinària	266	8
3036 Aprov. i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació	100	3
3161 Comunicació i Ciències Socials I	133	4
3163 Ciències aplicades I	133	4
TU01CF Tutoria Primer	68	2
3159p Itinerari personal per a l'ocupabilitat 1º	67	2
<i>Total 1r</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
SEGON CURS	H. Anuals	H. Setmanals
3037 Tècniques elementals de servei	166	5
3038 Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	201	6
3039 Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càterring	166	5
3159 Itinerari personal per a l'ocupabilitat	34	1
3162 Comunicació i Ciències Socials II	166	5
3164 Ciències aplicades II	166	5
TU02CF Tutoria Segon	34	1
3160955 Projecte intermodular de aprenentatge col·laboratiu	67	2
<i>Total 2n</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
TOTAL CICLE	2000h	60h

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 càterring, 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 cfgm de les famílies professionals de Hoteleria i turisme. Industries Alimentàries. Imatge Personal.