

CICLE DE GRAU MITJÀ: TÈCNIC EN CUINA I GASTRONOMIA 2000 hores

MÒDULS FORMATIUS

PRIMER CURS	H. Anuals	H. Setmanals
0026 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	233	7
0031 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	67	2
0046 Preelaboració i conservació d'aliments	266	8
0047 Tècniques culinàries	266	8
0156 Anglès professional GM	68	2
1709 Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	100	3
<i>Total 1r</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
SEGON CURS	H. Anuals	H. Setmanals
0028 Postres en restauració	233	7
0045 Ofertes gastronòmiques	100	3
0048 Productes culinaris	332	10
1710 Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	100	3
CVOPM039 Mòdul optatiu	100	3
1708039 Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	34	1
1664039 Digitalització aplicada al sistema productiu GM	34	1
1713702 Projecte intermodular	67	2
<i>Total 2n</i>	<i>1000</i>	<i>30</i>
TOTAL CICLE	2000h	60h

TITULACIÓ

El títol de Tècnic en cuina i gastronomia té caràcter oficial i validesa en tot el territori nacional (RD 1396/2007) (Orde 29 juliol DOGV 03-03-2009).

COMPETÈNCIA GENERAL

Executar totes les operacions de manipulació, preparació, conservació i presentació de tota mena 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 allotjament.
- ☒ 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, es pot evolucionar a cap de cuina.

EIXIDES ACADÈMIQUES

- ☒ Batxillerat.
- ☒ Tècnic superior en qualsevol cicle de la família professional de hostaleria i turisme.