

CFGM CUINA I GASTRONOMIA

http://www.ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVCOhANWa/content/ciclo-formativo-cocina-y-gastronomia



HORES DE FORMACIÓ: 2000

QUINES OCUPACIONS POTS DESENVOLUPAR

Cuiner. Cap de partida. Empleat d' economat d' unitats de producció i servei d' aliments i begudes.

MÒDULS PROFESSIONALS

Primer curs:

- Pre-elaboració 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 hores.

COM S' ACCEDEIX

Accés directe:

- Graduats en Educació Secundària Obligatoria.
- Titulats de Formació Professional de primer grau (Tècnic Auxiliar).
- Titulats de Formació Professional de grau mitjà (Tècnic).
- Tenir 2n de BUP aprovat.
- Haver superat el segon curs del primer cicle experimental de reforma dels ensenyaments mitjans.
- Haver superat, dels ensenyaments d' Arts Aplicades i Oficis Artístics, el tercer curs del Pla de 1963 o segon de comuns experimental.
- Altres titulacions equivalents a efectes acadèmics.

Accés mitjançant prova:

Sense complir cap dels requisits acadèmics d' accés directe, tenir disset anys d' edat o complir-los durant l' any en curs, i superar la corresponent prova d' accés.

TITULACIÓ QUE S' OBTÉ: TÈCNIC EN CUINA I GASTRONOMIA.

L' alumnat que obtingui la titulació podrà accedir als estudis de Batxillerat.
O continuar altres estudis de Formació Professional.

TITULACIONS EQUIVALENTS

Conforme la norma vigent, tenen els mateixos efectes professionals les titulacions següents:

- Tècnic Auxiliar en Cuina, branca Hostaleria i Turisme. (FP1)
- Tècnic Auxiliar en Hostaleria-Cuina, branca Hostaleria i Turisme. (FP1)

Conforme la norma vigent, tenen els mateixos efectes professionals i acadèmics les titulacions següents:

- Tècnic en Cuina. (LOGSE)

CFGM SERVEIS EN RESTAURACIÓ

http://www.ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVCOhANWa/content/ciclo-formativo-servicios-en-restauracion



HORES DE FORMACIÓ 2000

QUINES OCUPACIONS POTS DESENVOLUPAR

Cambrer de bar cafeteria o restaurant. Cap de rang. Empleat d' economat d' unitats de producció i servei d' aliments i begudes. Barman. Ajudant de somriure. Auxiliar de serveis en mitjans de transport.

MÒDULS PROFESSIONALS

Primer curs:

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

Segon curs:

- Serveis en bar cafeteria.
- Serveis 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 Centres de Treball: 380 hores

COM S' ACCEDEIX

Accés directe:

- Graduats en Educació Secundària Obligatòria.
- Titulats de Formació Professional de primer grau (Tècnic Auxiliar).
- Titulats de Formació Professional de grau mitjà (Tècnic).
- Tenir 2n de BUP aprovat.
- Haver superat el segon curs del primer cicle experimental de reforma dels ensenyaments mitjans.
- Haver superat, dels ensenyaments d' Arts Aplicades i Oficis Artístics, el tercer curs del Pla de 1963 o segon de comuns experimental.
- Altres titulacions equivalents a efectes acadèmics.

Accés mitjançant prova:

Sense complir cap dels requisits acadèmics d' accés directe, tenir disset anys d' edat o complir-los durant l' any en curs, i superar la corresponent prova d' accés.

TITULACIÓ QUE S' OBTÉ: TÈCNIC EN SERVEIS EN RESTAURACIÓ.

L' alumnat que obtingui la titulació podrà accedir als estudis de Batxillerat.

O continuar altres estups de Formació Professional.

TITULACIONS EQUIVALENTS

Conforme la norma vigent, tenen els mateixos efectes professionals les titulacions següents:

- Tècnic Auxiliar en Serveis, branca Hostaleria i Turisme. (FP1)
- Tècnic Auxiliar en Hostaleria-Restaurant-Bar, branca Hostaleria i Turisme (Mòdul Experimental de Nivell 2).

Conforme la norma vigent, tenen els mateixos efectes professionals i acadèmics les titulacions següents:

- Tècnic en Serveis de Restaurant i bar (LOGSE)

CFGS DIRECCIÓ DE CUINA

http://www.ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVCOhANWa/content/ciclo-formativo-direccion-de-cocina



HORES DE FORMACIÓ 2000 hores

QUINES OCUPACIONS POTS DESENVOLUPAR

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

MÒDULS PROFESSIONALS

Primer curs:

- Control de l' aprovisionament de primeres matèries.
- Processos de pre-elaboració 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.

COM S' ACCEDEIX

Accés directe:

(Criteris en ordre de prioritat)

Estar en possessió del títol de Batxillerat LOMCE modalitat BC; del títol de Batxillerat LOE modalitat BCT; de Batxillerat LOGSE modalitat BCNS o BT. De Batxillerat Experimental modalitats BCN o BTI; o haver superat l' opció A o B de COU.

Estar en possessió del títol de Batxillerat LOE/LOGSE. Haver superat el segon curs d' altres modalitats de Batxillerat Experimental. Tenir l' opció C o D de COU o el Preu superat.

Estar en possessió del títol de Tècnic/a de Formació Professional LOE /LOGSE amb prioritat per a qui hagués superat algun cicle de grau mitjà de la mateixa família professional a què pertanyi el cicle a què pretenguin accedir.

Estar en possessió del títol de Formació Professional de Segon Grau o altres titulacions equivalents a efectes acadèmics. Tenir una titulació universitària a la qual es va accedir sense complir cap dels requisits anteriors.

Accés mitjançant prova:

Sense complir cap dels requisits acadèmics anteriors, tenir 19 anys, d' edat, o complir-los durant l' any en curs i superar la corresponent prova d' accés.

TITULACIÓ QUE S' OBTÉ: TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ DE CUINA.

El títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina permet l' accés directe als ensenyaments conduents als títols universitaris de grau en les condicions d' admissió que s' estableixin

TITULACIONS EQUIVALENTS

Conforme la norma vigent, tenen els mateixos efectes professionals i acadèmics les titulacions següents

Tècnic Especialista en Hostaleria, branca Hostaleria i Turisme. (FP2)

Tècnic Superior en Restauració. (LOGSE)

CFGM FORN, PASTISSERIA I REBOSTERIA



HORES DE FORMACIÓ 2000 hores

QUINES OCUPACIONS POTS DESENVOLUPAR

Forner. Impressor de brioixeria. Impressor de masses i bases de pizza. Pastisser. Impressor i decorador de pastissos. Confiter. Reboster. Torronero. Elaborador de caramels i dolços. Elaborador de productes de cacau i xocolata. Xurrer. Galletero. Impressor de postres en restauració.

MÒDULS PROFESSIONALS

<u>Primer curs:</u>	<u>Segon curs:</u>
<ul style="list-style-type: none">• Primeres matèries i processos en forneria, pastisseria i rebosteria.• Elaboracions de fleca i brioixeria.• Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.• Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària.• Seguretat i higiene en la manipulació d' aliments.• Presentació i venda de productes de fleca i pastisseria.• Formació i orientació laboral.• Horari reservat per al mòdul impartit en anglès.	<ul style="list-style-type: none">• Elaboracions de confiteria i altres especialitats.• Postres en restauració.• Productes d' obrador.• Empresa i iniciativa emprenedora.• Horari reservat per al mòdul impartit en anglès.• Formació en Centres de Treball: 380 hores

COM S' ACCEDEIX

Accés directe:

Graduats en Educació Secundària Obligatoria.

Titulats de Formació Professional de primer grau (Tècnic Auxiliar).

Titulats de Formació Professional de grau mitjà (Tècnic).

Tenir 2n de BUP aprovat.

Haver superat el segon curs del primer cicle experimental de reforma dels ensenyaments mitjans.

Haver superat, dels ensenyaments d' Arts Aplicades i Oficis Artístics, el tercer curs del Pla de 1963 o segon de comuns experimental.

Altres titulacions equivalents a efectes acadèmics.

Accés mitjançant prova:

Sense complir cap dels requisits acadèmics d' accés directe, tenir disset anys d' edat o complir-los durant l' any en curs, i superar la corresponent prova d' accés.

TITULACIÓ QUE S' OBTÉ: TÈCNIC SUPERIOR EN DIRECCIÓ DE CUINA.

L' alumnat que obtingui la titulació podrà accedir als estudis de Batxillerat. O continuar altres estudis de Formació Professional.

TITULACIONS EQUIVALENTS

Conforme la norma vigent, tenen els mateixos efectes professionals i acadèmics les titulacions següents:

Tècnic en Panificació i Rebosteria, (LOGSE)

Tècnic en Pastisseria i Fleca, (LOGSE)

FPB CUINA I RESTAURACIÓ

https://ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVCOhANWa/content/formacion-profesional-basica-cocina-y-restauracion



HORES DE FORMACIÓ: 2000 HORES

QUINES OCUPACIONS POTS DESENVOLUPAR

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 bàrman. Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres).

MÒDULS PROFESSIONALS

Primer curs:

- Atenció al client.
- Tècniques elementals de preelaboració.
- Processos bàsics de producció culinària.
- Aprovisionament i conservació de primeres matèries i higiene en la manipulació.
- Ciències aplicades I.
- Comunicació i societat I.
- Tutoria.
- Formació i Orientació Laboral I.
- Formació en Centres de Treball (Unitat Formativa I).

Segon curs:

- Atenció al client.
- Tècniques elementals de preelaboració.
- Processos bàsics de producció culinària.
- Aprovisionament i conservació de primeres matèries i higiene en la manipulació.
- Ciències aplicades I.
- Comunicació i societat I.
- Tutoria.
- Formació i Orientació Laboral I.
- Formació en Centres de Treball (Unitat Formativa I).