



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació, Cultura,
Universitats i Ocupació



**I E S
ENGUERA**

Plaça Manuel Tolsá, S/N

46810-Enguera (València)

Tel.: 962249085

Correu Electrònic: 46020297@edu.gva.es

<https://portal.edu.gva.es/iesenguera/es/centre/>

OPTATIVES 2n GM CUINA I GASTRONOMIA

MATÈRIA: ANGLÈS ORAL PER A ENTORNS PROFESSIONALS. CVOPM003

DESCRIPCIÓ:

-Comprendre informació d' índole professional continguda en tot tipus de discursos orals emesos per qualsevol mitjà de comunicació, interpretant amb precisió el contingut del missatge.

-Produir missatges orals clars i estructurats, participant com a agent actiu en converses professionals, analitzant el contingut de la situació i adaptant-se al registre lingüístic de l' interlocutor.

-Aplicar actituds i comportaments professionals en situacions de comunicació, descrivint les relacions típiques característiques del país de la llengua estrangera.

MATÈRIA: GEOGRAFIA INTERNACIONAL DEL SABOR. CVOPM003

DESCRIPCIÓ:

-Determinar i dissenyar ofertes gastronòmiques caracteritzant les seves especificitats.

-Identificar productes culinaris establerts, seleccionant i aplicant tècniques tradicionals i avançades.

-Seleccionar matèries primeres, vins i begudes identificant les seves qualitats organolèptiques i les seves aplicacions.

-Identificar tendències gastronòmiques analitzant els seus principis i característiques.

-Reconèixer la gastronomia internacional, identificant els productes, elaboracions i tradicions i/o costums més representatius.



Unió Europea

Fons Social Europeu
El FSE inverteix en el teu futur

MATÈRIA: MASSES MARE DE CULTIU I PREFERMENTS. CVOPM003

DESCRIPCIÓ:

Aquest mòdul conté la formació necessària per desenvolupar la funció de caracteritzar masses mare de cultiu i preferments per a l'obtenció de productes de fleca i brioixeria artesanals, mitjançant tècniques i procediments tradicionals i actuant sota les normes de seguretat alimentària.

L'elaboració de masses mare de cultiu i preferments inclou aspectes de:

- Preparació i regulació d'equips i materials.
- Selecció de matèries primeres i productes auxiliars.
- Regeneració de productes si fos necessari.
- Elaboració de masses mare de cultiu i preferments per a la seva utilització en l'elaboració de productes de fleca i brioixeria artesanals.
- Conservació i activació quan procedeixi de masses mare i preferments.