

# T'ESPEREM!



**IES VERMELLAR**

**ADREÇA: PARTIDA EL VERMELLAR, S/N  
46850 L'OLLERIA, VALENCIA**

**SEGUEIX-NOS EN :**



**iesvermellar**

[HTTPS://PORTAL.EDU.GVA.ES/IESVERMELLAR/](https://portal.edu.gva.es/iesvermellar/)

**MORE INFO**



**FORMA'T**



# **CUINA I RESTAURACIÓ**

**IES VERMELLAR**



# TRIA LA TEUA PROFESSIÓ I TREBALLA EN EL QUE T'APASSIONA

## OCUPACIONS I LLOCS DE TREBALL MÉS RELLEVANTS



- 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 altres).
- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.

## QUÈ ESTUDIARÀS?

- Atenció al Client
- Tècniques Elementals de Preelaboració
- Processos Bàsics de Producció Culinària
- Aprovisionament i Conservació de Matèries Primeres i Higiene en la Manipulació
- Tècniques Elementals de Servei
- Processos Bàsics de Preparació d'Aliments i Begudes
- Preparació i Muntatge de Materials per a Col·lectivitats i Càtering
- Ciències Aplicades I i II
- Comunicació i Societat I i II
- Formació i Orientació Laboral I i II
- Formació en Centres de Treball



## APRÉN FENT

Amb pràctiques en les nostres cuines, cafeteria i restaurant que t'ajuden a assolir els coneixements teòrics.

FORMA'T A L'IES VERMELLAR!



T'ESPEREM!



ADREÇA: PARTIDA EL VERMELLAR, S/N  
46850 L'OLLERIA, VALENCIA

SEGUEIX-NOS EN :



iesvermellar

[HTTPS://PORTAL.EDU.GVA.ES/IESVERMELLAR/](https://portal.edu.gva.es/iesvermellar/)

MORE INFO



FORMA'T!



# CUINA I GASTRONOMIA

IES VERMELLAR



# TRIA LA TEUA PROFESSIÓ I TREBALLA EN EL QUE T'APASSIONA



## OCUPACIONS I LLOCS DE TREBALL MÉS RELLEVANTS

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

## QUÈ ESTUDIARÀS?

- prelaboració i conservació d'aliments.
- Tècniques culinàries.
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.
- Formació i Orientació Laboral.
- Ofertes gastronòmiques.
- Productes culinàris.
- Postres en restauració.
- Empresa i iniciativa emprenedora.
- Formació en Centres de Treball.
- Anglès tècnic



## IDIOMES

Aprèn anglès de forma pràctica i divertida!  
Adaptada a tots els nivells!  
Amés, gràcies al plurilingüisme reforçat podràs fer la teua formació en centres de treball, o cursos i pràctiques en empreses en països d'Europa.



## APRÉN FENT

Amb pràctiques en les nostres cuines que t'ajuden a assolir els coneixements teòrics.

