

PRESENTACIÓ

En l'IES Vermellar pots cursar el cicle mitjà de Cuina i Gastronomia, que et permetrà accedir al mercat laboral treballant en el que t'apassiona.

En el nostre centre aprenem fent, per això tindràs pràctiques en les nostres cuines que t'ajuden a consolidar els coneixements teòrics que vages adquirint.

Web del centre



HORARIS

- El cicle s'impartix en torn de matí, de 8.00 a 14.00 durant el primer curs.
- L'horari del segon curs inclou una variació: el dia de servici de restaurant (dijous), l'alumnat entra a les 9.40 i finalitza a les 16.20 .

IDIOMES

El nostre centre aplica el programa de plurilingüisme reforçat. Això implica que utilitzarem el castellà, el valencià i l'anglès en els diferents mòduls, amb l'avantatge de poder realitzar pràctiques o formació en països europeus.

Llei que regula el plurilingüisme reforçat



PRÀCTIQUES EN EMPRESES

- A l'ésser un centre amb plurilingüisme reforçat tens la possibilitat de realitzar el mòdul d'FCT (formació en centres de treball) tant en empreses de la Comunitat Valenciana i d'Espanya, com a l'estranger a través del programa Eurotrainee.
- El programa Eurotrainee, exclusiu dels centres plurilingües reforçats, també et permetrà fer pràctiques en empreses o cursos de formació a l'estranger, independentment del mòdul FCT.



IDENTIFICACIÓ DEL TÍTOL

- Denominació: Cuina i Gastronomia.
- Nivell: Formació Professional de Grau Mitjà.
- Duració: 2.000 hores.
- Família Professional: Hostaleria i Turisme.
- Referent europeu: CINEMA-3 (Classificació Internacional Normalitzada de l'Educació).

Títol de Cuina
i Gastronomia



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.

Currículum de
Cuina i Gastronomia



ENTORN PROFESSIONAL

1	Aquest professional desenvolupa la seua activitat professional, tant en grans com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector d'hostaleria, encara que també pot treballar per compte propi en xicotets establiments del subsector de restauració.
2	Aquesta professió es desembolica en sectors i subsectors productius i de prestació de servei en els quals es desenvolupen processos de preelaboració, elaboració i, en el seu cas, servei d'aliments i begudes, com seria el sector d'hostaleria i, en el seu marc, les subàrees de *hoteleria i restauració (tradicional, moderna i col·lectiva). També en establiments dedicats a la preelaboració i comercialització d'aliments crus, botigues especialitzades en menjars preparats, empreses dedicades a l'emmagatzematge, envasament i distribució de productes alimentosos i altres.