

## PRESENTACIÓ

En l'IES Vermellar pots cursar el cicle de grau bàsic de Cuina i Restauració, 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, cafeteria i restaurant que t'ajuden a consolidar els coneixements teòrics que vages adquirint. A més, ens visitaran professionals que ens explicaran de primera mà la seua experiència en el sector.

Web del centre



## HORARIS

- El cicle s'impartix en torn de demà, de 8.00 a 14.00 hores 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 h.

## PRÀCTIQUES EN EMPRESSES I TREBALL

- En finalitzar els cursos podràs realitzar el mòdul d'FCT (formació en centres de treball) en una empresa, posant en pràctica en un entorn laboral tot l'après.
- Disposem d'un grup per a tot l'alumnat en el qual difonem totes les ofertes de treball que les empreses ens fan arribar.



## IDENTIFICACIÓ DEL TÍTOL

- Denominació: Cuina i Restauració.
- Nivell: Formació Professional Bàsica.
- Duració: 2.000 hores
- Família Professional: Hostaleria i Turisme.
- Referent europeu: CINEMA-3.5.3. (Classificació Internacional Normalitzada de l'Educació).

Títol de Cuina  
i Restauració



## 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.

Currículum de  
Cuina  
i Restauració



## ENTORN PROFESSIONAL

1

Aquest professional exerceix la seua activitat per compte d'altri en xicotetes, mitjanes i grans empreses del sector de l'hostaleria, en establiments de restauració, bars, cafeteries, en botigues especialitzades en menjars preparats i en empreses dedicades a l'emmagatzematge, envasament i distribució de productes alimentosos. També pot treballar per compte propi en xicotets establiments dels subsectors de \*hoteleria i restauració tradicional, moderna o col·lectiva.