



Inscripció i informació

Institut Ramon Coll i Rodés

C/ Senyora de Rossell 28-30
17310 Lloret de Mar
Tel. 972 370 385
insramoncoll.cat - iesramoncoll@xtec.cat



@collirodes

IES Ramon Coll i Rodés

@ColliRodes

Preinscripció:

De l'11 al 17 de maig de 2021 (telemàticament)

Per a més informació:

Al mateix institut

OME (Oficina Municipal d'Educació)

C/ Torrentó, 22-24, 3a planta
17310 Lloret de Mar
Tel. 972 361 914



Ajuntament de
Lloret de Mar



GREMI D'HOSTALERIA
DE LLORET DE MAR



ASSOCIACIÓ
DE BARS I
RESTAURANTS

Lloret de Mar Cicle formatiu de grau mitjà

Tècnic/a en Cuina i Gastronomia



Tècnic/a en Serveis en Restauració

Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
Institut Ramon Coll i Rodés

c/ Senyora de Rossell 28-30 - 17310 Lloret de Mar
Tel. 972 370 385 - Fax 972 360 039
insramoncoll.cat - iesramoncoll@xtec.cat





Cicle formatiu de grau mitjà de Cuina i Gastronomia

Família professional: HOTELERIA I TURISME

Titulació:

Tècnic/a en Cuina i Gastronomia

Duració

2.000 hores al centre educatiu (2 cursos):
1.320 hores al centre educatiu
297 hores del mòdul de síntesi (al centre educatiu o a l'empresa)
383 hores de formació en centres de treball (a l'empresa)

Requisits d'accés

- Graduat en educació secundària (ESO)
- Tècnic auxiliar (FP-1) o equivalent
- Títol de tècnic en un altre cicle de grau mitjà
- Primer i segon de BUP aprovats
- Tenir la prova d'accés a CFGM

Objectiu del cicle

Facilitar l'execució de les operacions de manipulació, preparació, conservació i presentació de tota classe d'aliments, la confecció d'ofertes gastronòmiques i l'ajut en les activitats de servei, per tal d'aconseguir la qualitat i els objectius econòmics establerts amb l'aplicació, en tot moment, de les normes i pràctiques de seguretat i higiene.



Entorn o camp professional

Els alumnes poden accedir a treballar com a cuiners en qualsevol tipus d'establiment i/o empresa d'allotjament com a caps de sector i com a empleats del departament d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de serveis...

També poden treballar en pastisseries, carnisseries, peixateries, fruiteries, empreses d'emmagatzematge, envasament i distribució de productes alimentaris i indústries agroalimentàries.



Competències professionals

- Confecció d'ofertes gastronòmiques i realització d'aprovisionament i control del consum
- Manipulació en cru i conservació de tota classe d'aliments
- Preparació i presentació d'elaboracions bàsiques i plats elementals
- Preparació i presentació de productes de pastisseria i rebosteria
- Muntatge de serveis de bufet, autoservei, servei d'àpats i begudes a la vista del client i ajut en les activitats del servei
- Elaboració i presentació del diferents tipus de plats de la cuina regional, nacional i internacional.
- Administració, gestió i comercialització en la petita empresa



Matèries que s'imparteixen (mòduls)

- Ofertes gastronòmiques
- Praelaboració i conservació d'aliments
- Tècniques culinàries
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Productes culinàries
- Postres en restauració
- Anglès
- Segona llengua estrangera: francès
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Formació i orientació laboral
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Síntesi
- Formació en centres de treball



Cicle formatiu de grau mitjà de Serveis en Restauració

Família professional: HOTELERIA I TURISME

Titulació:

Tècnic/a en Serveis en Restauració

Duració

2.000 hores al centre educatiu (2 cursos):
1.320 hores al centre educatiu
297 hores del mòdul de Síntesi (al centre educatiu o a l'empresa)
383 hores de Formació en centres de treball (a l'empresa)

Requisits d'accés

- Graduat en Educació Secundària (ESO)
- Tècnic auxiliar (FP-1) o equivalent
- Títol de tècnic en un altre cicle de grau mitjà
- Primer i segon de BUP aprovats
- Tenir la prova d'accés a CFGM

Objectiu del cicle

La competència general d'aquest títol consisteix a dur a terme les activitats de preparació, presentació i servei d'aliments i begudes, així com les d'atenció al client en l'àmbit de la restauració, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.



Entorn o camp professional

Els alumnes poden accedir a treballar com a cambrers en grans, petites i mitjanes empreses principalment del sector de l'hostaleria i per compte propi en establiments de restauració.

Aquesta professió es desenvolupa en sectors i subsectors productius en els quals es desenvolupen processos d'elaboració i servei d'aliments i begudes, com seria el sector de l'hostaleria i, en el seu marc, les àrees d'hostaleria i restauració (tradicional, moderna i col·lectiva).



Principals ocupacions i llocs de treball

- Cambrer de bar-cafeteria o restaurant
- Cap de rang
- Empleat d'economat d'unitats de producció i serveis d'aliments i begudes
- Barman
- Ajudant de sommelier
- Auxiliar de serveis en mitjans de transports

Competències professionals

- Confeccionar ofertes gastronòmiques i fer aprovisionament i control del consum
- Desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes en sala i barra
- Servir vins i donar-ne informació bàsica sobre els mateixos
- Assessorar sobre begudes diferents a vins, preparar-les i presentar-les (cocteleria)
- Preparar i exposar elaboracions senzilles pròpies de l'oferta de bar-cafeteria
- Gestionar el bar cafeteria
- Elaborar i acabar plats a la vista del client
- Disposar tot tipus de serveis especials en restauració
- Actuar sobre normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hostaleria
- Comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

Matèries que s'imparteixen (mòduls)

- Ofertes gastronòmiques
- Operacions bàsiques en bar-cafeteria
- Operacions bàsiques restaurant
- Serveis en bar-cafeteria
- Serveis en restaurant i esdeveniments especials
- Tècniques de comunicació en restauració
- El vi i el seu servei
- Anglès
- Segona llengua estrangera: francès
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Formació i orientació laboral
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Síntesi
- Formació en centres de treball