



Inscripció i informació

Institut Ramon Coll i Rodés

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

Preinscripció:

Del 12 al 19 de maig de 2015

Període de matriculació:

De l'1 al 8 de juliol de 2015

Segon període de preinscripció i matrícula:

Del 7 al 9 de setembre de 2015
(presentació de sol·licituds al centre)

Per a més informació:

OME (Oficina Municipal d'Educació)

c/ Sant Pere 36 1a planta
17310 Lloret de Mar
Tel. 972 361 907



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 en CUINA i gastronomia



Tècnic 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
www.xtec.cat/iesramoncoll - iesramoncoll@xtec.cat





Cicle formatiu de grau mitjà de cuina i gastronomia

Família professional: HOTELERIA I TURISME

Titulació:
Tècnic en cuina i gastronomia

Duració

2.000 hores (2 cursos acadèmics)
Formació en el centre educatiu: 1.650 hores
Formació en centres de treball: 350 hores

Requisits d'accés

Graduat en Educació Secundària (ESO).
Tècnic/a 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 empreses d'allotjament com a cap 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 alimenticis 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 dels 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
- Preelaboració i conservació d'aliments
- Tècniques culinàries
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Productes culinàris
- 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. **350 hores.**



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 (2 cursos acadèmics)
Formació en el centre educatiu: 1.650 hores
Formació en centres de treball: 350 hores

Requisits d'accés

Graduat en Educació Secundària (ESO).
Tècnic/a 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 realitzar 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 que 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).



Els llocs de treball a ocupar més rellevants són:

- 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 sumiller.
- Auxiliar de serveis en mitjans de transports.

Competències professionals

- Confecció d'ofertes gastronòmiques i realització d'aprovisionament i control del consum.
- Desenvolupar els processos de servei d'aliments i begudes en sala i barra.
- Servir vins i donar 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 en 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. **350 hores.**