

Elaboracions a la vista del client

Curs 2021-2022
Esdeveniment 17032
16 hores - 20 places
Eivissa i Formentera
Presencial



Servei de Planificació i Participació

29 de gener a 12 de febrer de 2022



Línia estratègica

PQ 2024 7 Actualització tècnica i/o de col·lectius específics



Destinataris

1. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme, en les especialitats de Serveis de restauració i Cuina i gastronomia, de l'IES Balàfia.
2. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme, en les especialitats esmentades de la resta de centres d'Eivissa i Formentera.

REQUISITS:

Tots els participants han d'estar en actiu i han d'impartir de forma directa un mòdul relacionat amb aquesta formació.

Tots els participants han d'indicar el correu corporatiu de centre.



Criteris de selecció

Si el nombre de sol·licituds supera el de places oferides, els criteris de selecció seran, per aquest ordre:

1. L'ordre de preferència que figura a l'apartat destinataris.
2. Professorat de centres sostinguts amb fons públics.
3. L'ordre d'inscripció.

La realització d'aquesta activitat resta subjecta a un mínim de 10 participants.



Objectius

Conèixer el procediment de preparació prèvia i posada a punt.
Identificar l'utilatge adequat per a cada elaboració.
Aplicar tècniques: tall, trinxat, desespinat, decoració i presentació.
Reconèixer els temps i temperatures de servei.



Continguts

Operacions de posada a punt: materials, utilatge, gèneres i matèries primeres.
Tècniques d'elaboració: pelar, desespinar, trinxar, racionar, flamejar, etc., en diferents productes i elaboracions.
Preparar i presentar elaboracions a la vista del client, segons les noves tendències.
Presentar i servir el plat assessorant el client.
Manipulació i conservació higiènica-sanitària a la vista del client.
temps i temperatures de servei segons elaboració i producte.



Metodologia

Introducció teòrica i participació activa a les activitats proposades.
A les dades personals, deixau un Gmail corporatiu de centre, s'emprarà per al Google Classroom de la formació i, a observacions, indiqueu els mòduls que imparteu.

En cas de canvis de normativa relacionats amb la crisi de la Covid-19, es podran reprogramar les sessions presencials a presencials per videoconferència.

En les sessions presencials s'han de mantenir les mesures de seguretat establertes.



Transferència

Realitzar, aplicar i entregar l'aplicació didàctica segons el model establert.

Els continguts treballats a la formació s'han de lligar al mòdul que imparteix el participant aquest curs escolar en el seu centre.

Les aplicacions didàctiques seran publicades al web de la Conselleria d'Educació i Formació Professional (amb la inscripció a la formació, el participant accepta les condicions).



Lloc

IES Balàfia i Classroom.



Horari

29 de gener i 5 de febrer de 9h a 14h i de 15h a 18h.



Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 14 de desembre de 2021 a dia 11 de gener de 2022 de la manera següent:

1. Entrau al Portal del personal <https://www.caib.es/pfunciona>. El professorat que no disposi de compte d'usuari, no podrà accedir al Portal del Personal. Al menú principal de l'esquerra trobareu Formació dels DOCENTS. Cliqueu Sol·licitud cursos i seleccionau D.G. DE PRIMERA INFÀNCIA, INNOVACIÓ I COMUNITAT EDUCATIVA.

2. Us sortirà la llista de totes les activitats. Cliqueu a l'apartat INSCRIU-TE de l'activitat i emplenau tots els camps del formulari de la sol·licitud. Actualitzau les dades d'acord amb la vostra situació actual si s'escau, especialment el centre de destinació, el correu electrònic i el telèfon (millor un mòbil) ja que seran les dades de contacte per gestionar la inscripció i la llista d'espera.

3. La llista d'admesos provisional es publicarà dia 13 de gener de 2022. Podreu consultar si heu estat admesos cercant aquesta activitat al Portal del personal, al menú de l'esquerra Formació dels DOCENTS, Sol·licitud cursos seleccionant D.G. DE PRIMERA INFÀNCIA, INNOVACIÓ I COMUNITAT EDUCATIVA. La llista d'espera, si s'escau, es publicarà també a la mateixa pàgina.

4. Una vegada que hagi sortit la llista, si estau admesos, cal confirmar la vostra assistència de dia 14 a dia 26 de gener de 2022 a l'apartat Confirma cursos, dins del menú Formació dels DOCENTS. La no confirmació dins aquest termini implicarà la pèrdua de plaça.

5. La llista d'admesos s'actualitza automàticament en confirmar la inscripció.

6. Si les places no s'han cobert amb els confirmats es telefonarà a les persones que estiguin a la llista d'espera per estricta ordre de preferència, fins que s'ocupin les places lliures.

IMPORTANT: si una persona confirma i no participa en l'activitat sense una causa justificada, les sol·licituds de participació en altres activitats formatives del mateix curs escolar seran les darreres que es tindran en compte.

PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS: la tramitació d'una sol·licitud d'inscripció a una activitat formativa implica el següent tractament de dades personals: <https://www.caib.es/govern/rest/arxiu/4784452>.



Avaluació i certificació

Assistència mínima obligatòria del 85% de les sessions.

Les faltes d'assistència a les hores de formació presencial, no es justificaran en cap cas.

Realització de les tasques obligatòries.

Entrega de l'aplicació didàctica en el format i termini establerts.

Una vegada finalitzat el procés de certificació, l'activitat es tancarà.

En aquest moment us enviarem un correu electrònic a l'adreça que heu posat a la vostra sol·licitud.

Si heu certificat, podreu veure la formació al vostre portal, apartat Formació dels docents, Activitats internes.

Si no la podeu veure, és que no la teniu certificada.

Us podeu posar en contacte amb el servei organitzador per a qualsevol aclariment.

Disposau d'un termini de 90 dies des de l'enviament del correu electrònic per presentar una reclamació al servei organitzador, si s'escau.



Coordinació i informació

Diana Caballero dcaballero@formaciofp.eu



La cuina i tot el que l'envolta li agrada des de nin. Gairebé criat al Bar Antonio, del seu pare, va tenir la sort de formar-se amb grans professionals del sector, com Juan Mari Arzak, Monsieur Dart o Luis Irizar, i viure en països tan diferents com França o Mèxic, així com en diferents ciutats espanyoles.

Va inaugurar el seu primer restaurant com a cap de cuina, Restaurant Porto Pi, on va guanyar la seva 1a Estrella Michelin. El 1989 va obrir el Restaurant Koldo Royo, guardonat també amb 1 estrella.

Des del 2009 fins ara, s'ha dedicat exclusivament a la seva productora gastronòmica Bon Gust Produccions, amb la que ofereixen diferents serveis: tallers de cuina i show cooking presencials i en línia, assessories gastronòmiques, ponències o taules rodones, imatge de productes, desenvolupament de productes o receptes per a empreses.

Pioner, des del 2013, en fer rodar la seva food truck, que durant 7 anys ha recorregut molts racons de Balears i la Península.

Va fundar l'Associació de Cuiners Establerts a les Illes Balears (ASCAIB), que acull i impulsa tots els professionals de la cuina que desenvolupen el seu treball a les nostres illes.

Àrea: FP. Hoteleria i turisme **Modalitat:** Formació per àmbits

Formació finançada pel Ministeri d'Educació i Formació Professional