

Cuina al buit (Avançat)

Curs 2021-2022
Esdeveniment 4
16 hores - 15 places
Eivissa i Formentera
Presencial



CFINFP-IB
5 a 19 de març 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 l'especialitat de Cuina i gastronomia, de l'IES Isidor Macabich.
2. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme, en l'especialitat de Cuina i gastronomia, de la resta de centres d'Eivissa i Formentera.
3. Altres professors d'FP en actiu d'Eivissa i Formentera que puguin fer una aplicació didàctica relacionada amb la formació.

REQUISITS:

Tots els participants han d'estar en actiu en el moment de realitzar la formació.
Tots els participants han d'indicar un 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 de 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 8 participants.



Objectius

Ampliar els coneixements de la cuina al buit.
Conèixer les noves tendències i aplicacions de la cuina al buit.
Treballar diferents productes amb la tècnica al buit.



Continguts

Aplicacions de la cuina al buit avançada.
Temperatures, temps de cocció, conservació, i altres aplicacions.
Noves tendències en elaboracions i presentacions.
Receptari.



Metodologia

Introducció teòrica i participació activa a les activitats proposades.
A les dades personals, deixau un Gmail corporatiu de centre, que s'emprarà per al Classroom de la formació i, a observacions, indicau els mòduls que impartiu.
En cas de canvis de normativa relacionades amb la crisi del Covid 19, es podran reprogramar les sessions presencials com 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 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 Isidor Macabich i Classroom



Horari

5 i 12 de març de les 9h a 14h i de 15h a 18h



Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 9 a dia 20 de febrer 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 CFINFP-IB.

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 23 de febrer 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 CFINFP-IB. 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 24 de febrer a dia 2 de març 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 estricte 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 presencials.

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



Formador

José Miguel Navarro Darias



Miguel Navarro comença la seva marxa professional als 16 anys com a aprenent en el restaurant familiar a l'illa canària de la Gomera. Després cursa els seus estudis d'hostaleria a Tenerife, on treballa en diversos establiments hotelers de l'illa.

L'any 2000 realitza les seves primeres pràctiques al Restaurant Martín Berasategui** al País Basc i el 2005 s'incorpora a l'Hotel Ritz-Carlton Abama, on forma part de l'equip que, sota la direcció de Martín Berasategui, aconsegueix la primera estrella Michelin pel seu restaurant MB.

El 2010 se'n va a Alemanya per fer feina amb el xef Sven Everfeld, al Restaurant Aqua amb tres estrelles Michelin, a l'Hotel Ritz-Carlton Wolfsburg.

Ha fet períodes d'aprenentatge als restaurants Piazza Duomo** a Itàlia, Azurmendi** a Bilbao o al Celler de Can Roca** a Girona.

Durant tres anys va formar part de l'equip de Martin Berasategui a Barcelona, exercint de Segon Cap de Cuina de Paolo Casagrande al Restaurant Lasarte, guardonat el 2016 amb tres estrelles Michelin.

Des de 2017 és el xef titular de la Cuina del Restaurant És Fum*, situat a l'Hotel St. Regis Mardavall, Mallorca.
<http://www.restaurant-esfum.com>

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

Formació finançada pel Ministeri d'Educació i Formació Professional i cofinançada pel Fons Social Europeu en el Marc Financer Pluriennal 2021-2027 (FSE Plus)



UNIÓ EUROPEA
Fons Social Europeu
L'FSE Inverteix en el teu futur



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL