

Rebosteria 1001 Nits

Curs 2021-2022

Esdeveniment 49

8 hores - 15 places

Mallorca

Presencial



CFINFP-IB

4 a 14 de juny 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 Puig de sa Font.
2. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme, en l'especialitat de Cuina i gastronomia, i la família d'Indústries alimentàries, en l'especialitat de Forneria, rebosteria i confiteria, de la resta de centres de Mallorca.
3. Professorat d'FP en actiu que pugui 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 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 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

Conèixer algunes de les elaboracions bàsiques i emblemàtiques de la rebosteria àrab i de l'Orient Mitjà.

Preparar elaboracions i masses bàsiques de la rebosteria àrab i de l'Orient Mitjà.

Ampliar coneixements sobre noves cultures, costums i gastronomia.

Adaptar elaboracions tradicionals amb elaboracions més modernes.



Continguts

Introducció a la màgia, la voluptuositat, l'erotisme i tot l'encant d'Orient i dels seus colors, sabors i aromes.

Masses bàsiques de la rebosteria àrab i de l'Orient Mitjà.

Elaboracions emblemàtiques de la rebosteria àrab i de l'Orient Mitjà.



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, indiqueu 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 Puig de sa Font i Classroom



Horari

4 de juny de 9h a 14h i de 15h a 18h



Inscripció

Podeu fer la inscripció de dia 10 a dia 22 de maig 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 25 de maig 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 26 de maig a dia 1 de juny 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: Una vegada confirmada l'assistència, si una persona no pot assistir a la formació ha de notificar-ho al coordinador, per correu electrònic, abans de l'inici de l'activitat. En cas contrari, les sol·licituds que aquesta persona faci per participar a altres formacions, durant el mateix curs escolar, passaran al final de la llista de sol·licituds.

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

Bàrbara Veny Monserrat



Va estudiar el CFGM de Panificació i Pastisseria al CIFP Juníper Serra de Palma l'any 2004, i després el CFGS de Restauració a l'IFPS Ciutat de l'Aprenent de València el 2007. També ha realitzat altres cursos de cuina i de pastisseria, alguns d'ells impartits per xefs de renom com Alejandro del Toro. Després d'uns anys de formar-se, i de treballar en el sector privat, va voler combinar les seves dues grans passions, que varen començar quan era ben jove: la gastronomia i l'educació. Actualment, és professora d'FP de Cuina i Pastisseria, tasca que desenvolupa des de l'any 2014.

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