

CUINA I RESTAURACIÓ

GRAU D – Cicle formatiu de grau bàsic
Família professional: HOT-Hoteleria i Turisme
Codi: HOT11

FORMACIÓ
PROFSSIONAL **FP**
ILLES BALEARS

GRAU
D

Descripció

Aquest cicle formatiu se centra en la realització d'operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles en producció de cuina, així com en la preparació i presentació d'aliments i begudes en restauració i càtering. Es treballa assistint en el servei i atenció al client, seguint protocols de qualitat i complint les normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental. Es garanteix la comunicació oral i escrita en castellà, en la llengua cooficial, si escau, i en una llengua estrangera.

Durada: 2.000 hores

Període: 2 cursos escolars

Matèries que s'imparteixen

Codi	Primer curs	Hores
3034	Tècniques elementals de preelaboració	205
3035	Processos bàsics de producció culinària	175
3036	Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació	105
IB1052MP	Introducció a tècniques bàsiques de pastisseria	105
3159	Itinerari personal per a l'ocupabilitat	60
3161	Comunicació i Ciències Socials I	160
3163	Ciències Aplicades I	160
	Tutoria	30
Codi	Segon curs	Hores
3005	Atenció al client	105

3037	Tècniques elementals de servei	205
3038	Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	175
3039	Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering	105
3160	Projecte intermodular d'aprenentatge col·laboratiu	60
3162	Comunicació i Ciències Socials II	160
3164	Ciències Aplicades II	160
	Tutoria	30

Què necessit per accedir-hi?

Actualment, es pot accedir als cicles de grau bàsic si es compleix algun dels requisits següents:

- Haver cursat tercer d'ESO.
- Per ordre d'edat (17 anys, 16 anys i 15 anys).
- Excepcionalment segon d'ESO, i per l'ordre d'edat del punt anterior.
- En el cas de joves menors de 18 anys no escolaritzats en el sistema educatiu espanyol, poden accedir-hi sense aquest requisit si el seu itinerari educatiu ho recomana i disposen de coneixements suficients de la llengua per seguir la formació.
- Haver rebut la proposta d'incorporació del consell orientador o excepcionalment, la dels pares/mares o tutors legals.

CUINA I RESTAURACIÓ

GRAU D – Cicle formatiu de grau bàsic
Família professional: HOT-Hoteleria i Turisme
Codi: HOT11

FORMACIÓ
PROFSSIONAL **FP**
ILLES BALEARS

GRAU
D

Com m'hi puc apuntar?

Pots formalitzar la teva preinscripció de les següents maneres:

- Telemàticament, a través de l'assistent de tramitació disponible a la web de Formació Professional.
- Presencialment, al centre docent corresponent, mitjançant un sistema de cita prèvia, la qual es pot consultar a la web de cada centre.

Sortides acadèmiques

En finalitzar aquest cicle, podràs:

- Accedir directament a un cicle formatiu de grau mitjà.
- Cursar un grau C de nivell 2.

Sortides professionals

La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a:

- Ajudant o auxiliar de cuina.
- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Auxiliar o ajudant de cambrer de sala.
- Auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria.
- Auxiliar o ajudant de bàrman.
- Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta consti d'elaboracions senzilles i ràpides (tapes o plats combinats, entre altres).

- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.

Normativa

- **Currículum propi de les Illes Balears ESBORRANY – Publicat a la pàgina web d'FP de les Illes Balears (FP.CAIB.ES).**
- Reial Decret 498/2024, de 21 de maig, pel qual es modifiquen determinats reials decrets que estableixen els diplomes bàsics de formació professional i estableixen els seus ensenyaments mínims.
- Reial decret 498/2024, de 21 de maig, pel qual es modifiquen determinats reials decrets pels quals s'estableixen títols de Formació Professional de grau bàsic i se'n fixen els ensenyaments mínims.

Centres docents on s'imparteix

Pots consultar els centres docents on s'imparteix mitjançant el CERCADOR D'OFERTA FORMATIVA de la pàgina web d'FP de les Illes Balears (FP.CAIB.ES).

Accés al CERCADOR DE CURSOS:



*Pensa en verd,
no imprimeixis si no és necessari!*