

CUINA I GASTRONOMIA

GRAU D – Cicle formatiu de grau mitjà
Família professional: HOT- Hoteleria i turisme
Codi: HOT21

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS

Descripció

Aquest cicle forma en l'execució d'activitats de preelaboració, preparació, conservació, presentació i servei de tot tipus d'elaboracions culinàries en l'àmbit de la producció en cuina. Es garanteix el compliment dels protocols de qualitat establerts i l'aplicació de les normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

Durada: 2.000 hores

Període: 2 cursos escolars

Matèries que s'imparteixen

Codi	Primer curs	Hores
0026	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	225
0031	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	80
0046	Preelaboració i conservació d'aliments	290
0047	Tècniques culinàries	275
1664	Digitalització aplicada als sectors productius	30
1709	Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	90
Codi	Segon curs	Hores
0028	Postres en restauració	250
0045	Ofertes gastronòmiques	90
0048	Productes culinàries	330
0156	Anglès professional	120
1708	Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	30
1710	Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	60
1713	Projecte intermodular	50
	Mòdul optatiu	80

Què necessit per accedir-hi?

Actualment, pots accedir als cicles de grau mitjà si compleixes algun dels requisits següents:

- Tenir el títol d'ESO.
- Tenir el títol de tècnic bàsic o de tècnic.
- Haver superat un grau C inclòs en el cicle formatiu i haver complert o complir 17 anys en l'any d'inici de la formació.
- Haver superat un curs preparatori per a l'accés a cicles formatius de grau mitjà i haver complert o complir 17 anys en l'any d'inici de la formació.
- Haver superat una prova d'accés i haver complert o complir 17 anys en l'any de realització de la prova.
- Complir qualsevol altre requisit equivalent als anteriors segons el que estableix la web del cicle.

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 educatiu corresponent, mitjançant un sistema de cita prèvia, la qual es pot consultar a la web de cada centre.

Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis pots accedir a:

- Batxillerat.
- Un curs d'especialització de nivell 2.
- Un certificat professional de nivell 3.
- Un cicle formatiu de grau mitjà o superior.

CUINA I GASTRONOMIA

GRAU D – Cicle formatiu de grau mitjà
Família professional: HOT- Hoteleria i turisme
Codi: HOT21

FORMACIÓ
PROFSSIONAL **FP**
ILLES BALEARS

Sortides professionals

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

- Cuiner/a.
- Cap de partida.
- Empleat/da 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 499/2024, de 21 de maig, pel qual es modifiquen determinats reials decrets pels quals s'estableixen títols de formació professional de grau mitjà i es fixen els seus ensenyaments mínims.
- Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'estableix el títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia i se'n fixen els ensenyaments mínims.

Centres educatius on s'imparteix

Pots consultar els centres educatius 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!*



Conselleria d'Educació
i Universitats

Direcció General de Formació Professional
i Ordenació Educativa