

Descripció

Aquests estudis capaciten per executar les activitats de preelaboració, preparació, conservació, finalització, presentació i servei de tot tipus d'elaboracions culinàries en l'àmbit de la producció en cuina, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

Tenen una durada de 2.000 hores distribuïdes en dos cursos acadèmics.

Continguts

- Ofertes gastronòmiques
- Preelaboració i conservació d'aliments
- Tècniques culinàries
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Productes culinaris
- Postres en restauració
- Seguretat i higiene
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu
- Formació en empresa. Pràctiques en empreses locals i/o internacionals.

Accés

Pots accedir als cicles de grau mitjà si compleixes algun dels requisits següents:

Tenir un d'aquests títols:

- Graduat/da en educació secundària obligatòria,
- Tècnic/a bàsic/a.
- Tècnic/a.
- Tècnic/a superior.
- Tècnic/a auxiliar.
- Batxillerat superior (plans educatius anteriors a la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig).
- Titulacions equivalents per accedir als cicles formatius de grau superior.

O bé, haver superat:

- Una oferta formativa de certificat professional inclosa en el cicle.
- Un curs de formació preparatori per a l'accés als cicles de grau mitjà.
- Una prova d'accés.
- El segon curs del primer cicle experimental de reforma dels ensenyaments mitjans.
 - El tercer curs del Pla 1963 o segon de comuns experimental dels ensenyaments d'arts aplicades i oficis artístics.
- El segon curs de BUP, amb un màxim de dues matèries suspeses.
 - Haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 o de 45 anys, o haver accedit a la universitat per tenir 40 anys o més i acreditar experiència laboral o professional.
 - Altres estudis o cursos de formació equivalents acadèmicament.

Tràmits

Per cursar el cicle cal formalitzar la preinscripció en línia.

La matrícula per aquest estudi és gratuïta en els centres dependents del Departament d'Educació i Formació Professional.

Consulteu al nostre web www.ehtg.cat els imports pels materials i activitats dels mòduls formatius.

Trobareu més informació al web preinscripcio.gencat.cat o al nostre web www.ehtg.cat.

Continuïtat

Sortides acadèmiques

Amb aquests estudis s'obté el títol de **tècnic o tècnica**, que permet accedir:

- al batxillerat,
- a un cicle de grau superior de formació professional

Sortides professionals

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

- Cuiner o cuinera
- Cap de partida
- Empleat o empleada d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de serveis d'àpats, etc.

Normativa

- Decret 52/2013, de 22 de gener, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de cuina i gastronomia (DOGC núm.6301, de 25.1.2013)
- 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 (BOE núm. 281, de 23.11.2013)