

CUINA I GASTRONOMIA

Pendent d'autorització

“EXPERTS EN EL SECTOR GASTRONÒMIC I SALES MANAGEMENT”



ÀREA HOSTALERIA I TURISME

Escola Internacional d'Hostaleria
del Vallès

Accés als cicles de CFGM

Tenen accés directe al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- Tenir el títol de graduat en educació secundària obligatòria.
- Haver superat el curs específic per a l'accés als cicles de grau mitjà.
- Tenir el títol de tècnic o de tècnic auxiliar
- Haver superat el segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP)
- Tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics, haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys.
- Haver superat els mòduls obligatoris d'un programa de qualificació professional inicial (PQPI).
- Tenir un títol per accedir a un cicle formatiu de grau superior.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una prova d'accés. Per presentar-s'hi cal tenir com a mínim 17 anys l'any en què es fa la prova.

Continuïtat

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

- A batxillerat.
- A un cicle de grau superior de formació professional.

OBJECTIUS

La competència general d'aquest títol consisteix a 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.

Aquests estudis postobligatoris capaciten per manipular, preparar, conservar i presentar aliments, confeccionar propostes gastronòmiques i ajudar en el servei.

ACREDITACIÓ

Tècnic/a en cuina i gastronomia (Reial decret 1396/2007 de 29/10/2007)

SORTIDES PROFESSIONALS

- Cuiner o cuinera.
- Cambrer o cambrera.
- Bàrman.
- Ajudant o ajudanta de cuina.
- Cap de partida.
- Empleat o empleada: economat, celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de servei d'àpats, etc.

AULA TALLER-CUINA

Projecte "Viu Campos Estela"

Aprentatge transversal i vivencial del sector.

Digital Leaders, programa específic d'innovació en l'hostaleria

Gastronomia portàtil (càterings i serveis)

Setmana Gourmet vinculada a centres educatius

Experience Campos Estela (rols laborals-pràctiques)

SEMINARIS, VISITES I CONCURSOS

A fires i congressos del sector gastronòmic. Participació en propostes culinàries i concursos.

VALUE ADDED

Alt grau de continuïtat laboral amb el projecte ESCOLA-EMPRESA

Processos de reciclatge i reorientació laboral

Potenciar la inserció laboral amb la **dobla titulació** (2x3)

Formació d'empleats vinculats al procés educatiu

Impartició de certificacions professionals que cobreixin la demanda de les empreses vinculades.

Borsa de treball internacional

Itineraris formatius transversals i vinculants.

Tutories personalitzades

JOB EXPERIENCE #ITLEADERPROJECT

Capacitat de generar, dissenyar, crear, projectar i comercialitzar qualsevol proposta de mercat vinculada amb els projectes transversals que proposa el centre amb l'ús de les tecnologies.

EINA DE COMUNICACIÓ AICLE

Cicles formatius amb matriu de llengua estrangera (anglès, francès i alemany)

El programa es desenvoluparà en llengua anglesa (40% del total) amb el mètode AICLE, s'aplicarà una segona llengua estrangera (alemany i/o francès).

L'aprenentatge d'idiomes estrangers es fomenta amb el programa Erasmus+.

Horari

De dilluns a divendres de 9.00 a 16.00 h (els dies de pràctiques). De 9.00 a 14.30 h (els dies de comuns)
FP DUAL

Durada dels estudis

Tenen una durada de 2.000 hores (1.584 lectives en un centre educatiu i 416 pràctiques en un centre de treball) distribuïdes en dos cursos acadèmics.

Empreses col·laboradores

On els nostres alumnes poden realitzar el crèdit de Formació en Centres de Treball i FP Dual.

Acords i convenis amb empreses del sector, creant una Xarxa Dual Empreses, on destaquem a l'empresa Campos Estela, com a cofundadora.

PROJECTE INTERNACIONAL ERASMUS+

Participació en el projecte Erasmus+ (beca amb fons europeus) per oferir pràctiques professionals a l'estranger a alumnes de cicles formatius.

Restaurant-escola

Pràctiques diàries i reals de cuina, pastisseria, servei i atenció al client, amb ofertes gastronòmiques variades en diferents espais:

Aula de tast.

Bar-Restaurant Aula (rols educatius-laborals).

Serveis reals.



Continguts



campos estela
ÀPATS I LLEURE PER A ESCOLES

1r curs

- Ofertes gastronòmiques
- Praelaboració i conservació d'aliments
- Tècniques culinàries
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Anglès tècnic
- FOL

2n curs

- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Productes culinàris
- Postres en la restauració
- EIE
- Coaching empresarial & #Itleaderproject Montserrat
- Alemany-Francès tècnic
- Síntesi
- Formació centres de treball (pràctiques)



BISBAT DE TERRASSA

Aula: C/ Cervantes, 77, 08191 Rubí (Barcelona)
Cuina: Aviguda de Gaudí 20, 08191 Rubí (Barcelona)
Tel. 93 588 80 71

E-mail: mpa.escola@escolamontserrat.cat
futurs.estudiants@escolamontserrat.cat


A 5 minuts de l'estació dels FGC Rubí

