CFGM Cuina i Gastronomia

CFGM Forneria, pastisseria i confiteria

2x3 = Dues titulacions en tres anys

1r curs COMÚ

ACCÉS

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.

DESCRIPCIÓ

- CUINA I GASTRONOMIA

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

Tenen una durada de 2.000 hores (1.650 lectives en un centre educatiu i 350 pràctiques en un centre de treball) distribuïdes en **dos cursos** acadèmics.

- FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA

Aquests estudis postobligatoris capaciten per elaborar productes de fleca, pastisseria i confiteria; elaborar i muntar postres de restauració; compondre, acabar i presentar els productes elaborats mitjançant tècniques decoratives i innovadores.

Tenen una durada de 2.000 hores (1.617 lectives en un centre educatiu i 383 pràctiques en un centre de treball) distribuïdes en **dos cursos** acadèmics.

CONTINGUTS

Primer curs comú
M02 Preelaboració i conservació d'aliments (UF1, UF2, UF4 i UF5)
M04 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
M06 Postres en la restauració
M07 Anglès tècnic
M08 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
M09 Formació i orientació laboral
M10 Empresa i iniciativa emprenedora
M13 Servei en restaurant i atenció al client (MÒDUL PROPI - UD1)
Segon curs CUINA I GASTRONOMIA
M01 Ofertes gastronòmiques
M02 Preelaboració i conservació d'aliments (UF3)
M03 Tècniques culinàrie
M05 Productes culinaris
M11 Síntesi
M13 Servei en restaurant i atenció al client (MÒDUL PROPI - UD2)
M12 Formació en centres de treball
Segon Curs FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA
M01 Elaboracions en forneria-brioxeria
M03 Elaboracions de confiteria i altres especialitats
M05 Productes d'obrador
M06 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària
M08 Presentació i venda de productes de forneria, pastisseria i rebosteria
M09 Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria
M13 Síntesis
M14 Formació en centres de treball

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 del mateix itinerari del cicle de grau mitjà.

Sortides professionals:

- CUINA I GASTRONOMIA

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

- cuiner o cuinera;
- cap de partida, i

- empleat o empleada d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de servei d'àpats, etc.

- FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA

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

- forner o fornera;
- elaborador o elaboradora de brioixeria, masses i bases de pizza;
- pastisser o pastissera;
- elaborador i decorador o elaboradora i decoradora de pastissos;
- confiter o confitera;
- reboster o rebostera;
- torronaire, i
- elaborador o elaboradora de caramels i dolços.

T'OFERIM UN TRACTE PERSONALITZAT!!!

MÉS INFORMACIÓ: http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families