

CFGM

Cuina i gastronomia



Ensenyament: Formació Professional

Grau: **Grau Mitjà**

Titulació: Tècnic o Tècnica

Cursos acadèmics: 2

Pràctiques en empreses del sector

Possibilitat de 3x2, tres cursos dues titulacions



**Escola Superior Hostaleria
Vedruna** Gràcia Barcelona

Grau mitjà

Tècnic o tècnica en cuina i gastronomia. Aquest estudi 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.

Continguts

MP1 Ofertes gastronòmiques	66h
MP2 Preelaboració i conservació d'aliments.	231h
MP3 Tècniques culinàries	231h
MP4 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	165h
MP5 Productes culinàris	231h
MP6 Postres en la restauració	99h
MP7 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66h
MP8 Formació i orientació laboral	66h
MP9 Empresa i iniciativa emprenedora	66h
MP10 Anglès tècnic	99h
MP11 Síntesi	330h
MP12 Formació en centres de treball	383h

Continuïtat

Les persones que superen el cicle formatiu de grau mitjà obtenen un títol de tècnic, que els permet accedir:

- **al món laboral** tant en grans com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector d'hoteleria, encara que també pot treballar per compte propi a petits establiments de la restauració.
- a un cicle de grau superior de formació professional.
- al batxillerat.