



Cuina i gastronomia

Grau mitjà > dual

Gràcia Barcelona

Tècnic o tècnica en cuina i gastronomia

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

2 CURSOS

2.000 HORES

MATINS

Ofertes gastronòmiques	66 hores
Preelaboració i conservació d'aliments	231 hores
Tècniques culinàries	231 hores
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	165 hores
Productes culinaris	231 hores
Postres en la restauració	99 hores
Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66 hores
Formació i orientació laboral	66 hores
Empresa i iniciativa emprenedora	66 hores
Anglès tècnic	99 hores
Síntesi	297 hores
Formació en centres de treball	383 hores

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.

