

Vols estudiar cuina? O pastisseria? **O aprendre l'ofici de flequer?**

L'IES Abat Oliba, t'ofereix aquestes oportunitats acadèmiques. Impartim des de fa sis anys el Cicle Formatiu de Cuina i Gastronomia i des de fa 3 anys el Cicle Formatiu de Pastisseria, Forneria, rebosteria i confiteria. En aquest estudis es realitzen classes pràctiques a l'Aula d'Hosteleria del Ripollès, amb unes instal·lacions totalment equipades, per donar l'aprenentatge idoni. I les classes teòriques es realitzen al centre educatiu.

El Cicle Formatiu de Cuina i Gastronomia s'imparteix en una durada de 2 anys acadèmics, els quals 1.650 hores al centre educatiu i 350h en pràctiques en empreses del sector.

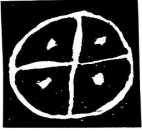
El Cicle Formatiu de Pastisseria, Forneria, Rebosteria i Confiteria s'imparteix amb una durada de 2 anys acadèmics, els quals 1.617 hores al centre educatiu i 383 hores en pràctiques en empreses del sector.

El Cicle Formatiu està dividit per Mòduls Formatius i aquests per Unitats Formatives, cada UF per hores. L'alumne pot estudiar tot el cicle complet i i obtenir el Títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia o bé pot escollir aquells mòduls o UF que més l'interessin aprendre i obtenir un certificat educatiu dels mòduls cursats o UF.

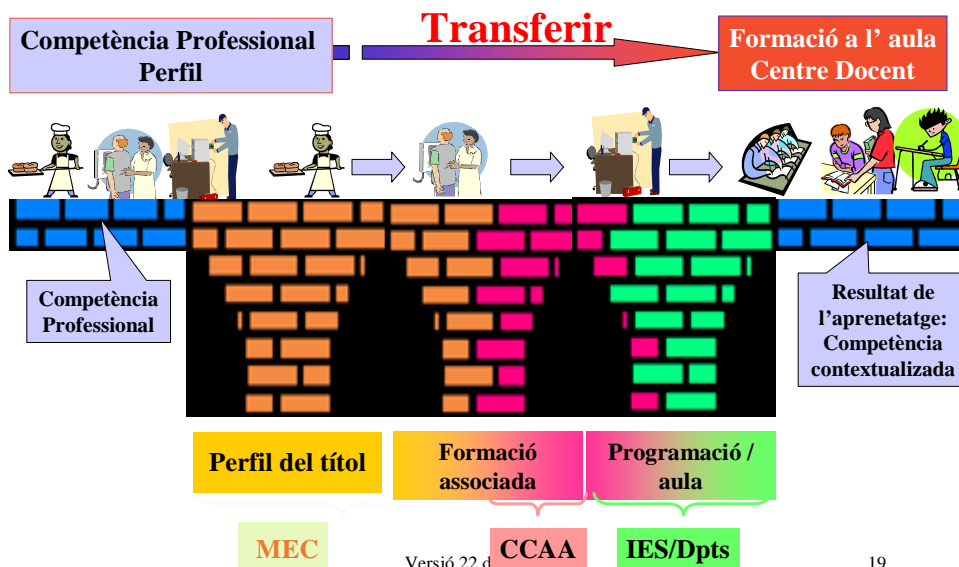
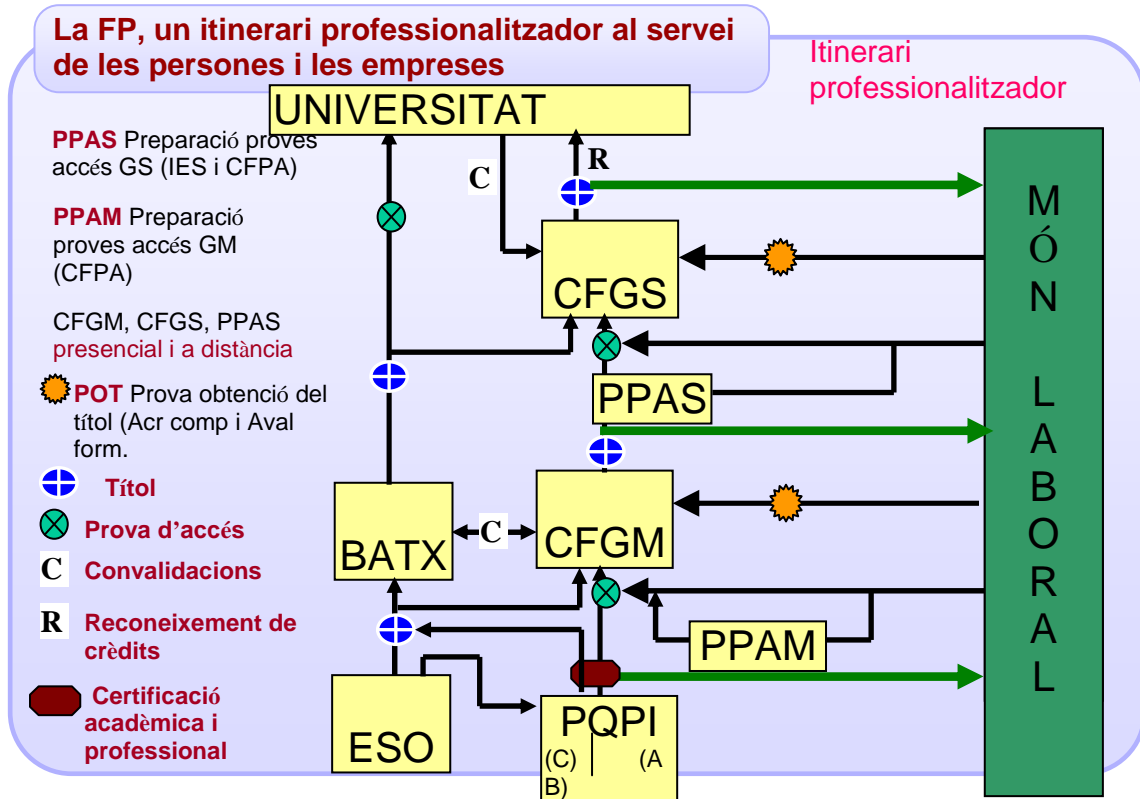
La FP ha evolucionat afablement en els últims anys, en aquests estudis es poden matricular aquells que tinguin el títol de ESO, FP1, o BUP, als professionals del sector i en general a tothom, que desitgi adquirir més aprenentatge sobre una matèria en concret.

ÉS UNA GRAN OPORTUNITAT !!
MATRICULA'T !!

(observa dates de matriculació)



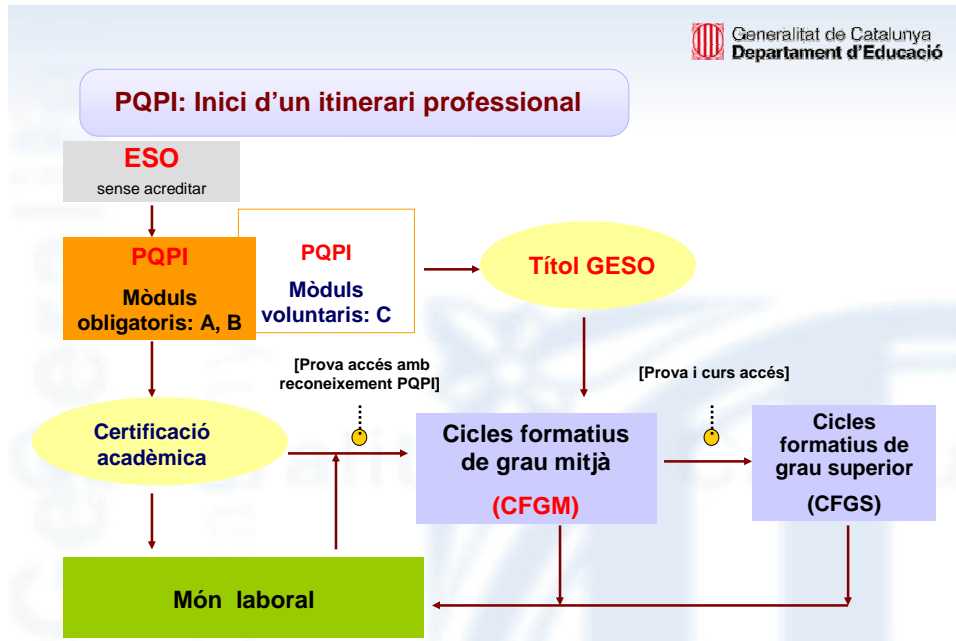
Esquema del Itinerari professionalitzador





Itinerari Formatiu per aquells alumnes que **NO** tinguin el graduat en ESO i vulguin cursar un **Cicle Formatiu**.

Els alumnes hauran de cursar primerament un curs de PQPI del mateix itinerari formatiu i un cop superat podrà accedir al cicle. (condicions establertes a detallar)



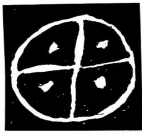


CICLE FORMATIU DE CUINA I GASTRONOMIA

Esquema dels mòduls professionals, i Unitats Formatives que s'imparteixen al Cicle Formatiu.

ORGANITZACIÓ DEL CURRÍCULUM EN UNITATS FORMATIVES

Mòdul	Hores màx-mín	HLLD	Unitats formatives	Hores mínimes
01 Ofertes gastronòmiques	99	0	UF 1: Les empreses de restauració	30
			UF 2 : Propietats dietètiques i nutricionals dels aliments	24
			UF 3 : L'oferta gastronòmica	25
			UF 4 :El preu de l'oferta gastronòmica	20
02 Preelaboració i conservació d'aliments (*)	264-220	44	UF1: Sistemes de proveïment	30
			UF2: Instal·lacions i organització	20
			UF3: Reconeixement i preelaboració de productes	75
			UF4: Regeneració de productes	75
			UF5: Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats	20
03 Tècniques culinàries (*)	264-220	44	UF1: Processos i tècniques de cocció	40
			UF2: Elaboracions bàsiques culinàries	40
			UF3: Tècniques culinàries elementals	45
			UF4: Guarnicions i elements decoratius	25
			UF5: Regeneració de les elaboracions culinàries	20
			UF6: Acabats i presentacions	25
			UF7: El servei a cuina	25
04 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria (*)	198-165	33	UF 1: Masses de full	20
			UF 2: Masses batudes o esponjades	20
			UF 3: Masses escaldades	20
			UF 4: Masses ensucrades i trencades	20
			UF 5 :Processos i tècniques d'elaboració de semifreds	20
			UF 6 :Cremes i farcits dolços i salats	25
			UF 7 :Cobertes, banys i elaboracions complementàries	20
			UF 8:Decoració i acabat / rebosteria. Conservació i regeneració de gèneres	20
05 Productes culinàris (**)	264-231	44	UF 1Processos productius i de serveis en cuina	28
			UF 2 Cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional	80
			UF 3 Cuina creativa i d'autor	56
			UF 4 Plats per a persones amb necessitats alimentàries especials	28
			UF 5 Decoració i exposició de plats	28
06 Postres en restauració (***)	165-154	11	UF 1: Les postres en restauració	30
			UF 2: Postres a base de fruites i làctics i de postres fregides i de paella	22
			UF 3: Postres de semifreds, gelats i sorbets	30
			UF 4: Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor	42
			UF 5: Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria	30
07 Anglès (*)	99	0		99
08 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	0	UF1: Manipulació d'aliments	40
			UF2: Protecció del medi ambient	26
09 Formació i orientació laboral	99	0	UF: Incorporació al treball	66
			UF2: Prevenció de riscos laborals	33
10 Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	UF1: Empresa i iniciativa emprenedora	66
11 Síntesi	66	0		66
12 Formació en centres de treball	350	0		350
	2000	165		



CICLE FORMATIU DE PASTISSERIA, FORNERIA, REBOSTERIA I CONFITERIA

Esquema dels mòduls professionals, i Unitats Formatives que s'imparteixen al Cicle Formatiu.

ORGANITZACIÓ DEL CURRÍCULUM EN UNITATS FORMATIVES

Mòduls Professionals	Hores màx- mín	HLLD	Unitats formatives	Hores mínimes
01 Elaboracions en forneria-brioxeria*	330-297	33	UF1: Pans hiperhidratats	50
			UF2: Pans hipohidratats	30
			UF3: Pans de flama i pans d'altres farines	67
			UF4: Pans enriquits	50
			UF5: Brioxeria i especialitats fregides	60
			UF6: Croissanteria i brioxeria fullada	40
02 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria*	198-165	33	UF1: Masses de full	20
			UF2: Masses batudes o esponjades	20
			UF3: Masses escaldades	20
			UF4: Masses ensucrades i trencades	20
			UF5: Semifreds	20
			UF6: Cremes i farcits dolços i salats	25
			UF7: Cobertes, banys i elaboracions complementàries	20
			UF8: Decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres.	20
03 Elaboracions de confiteria i altres especialitats*	198-165	33	UF1: Galetes i pastes seques	33
			UF2: Productes de xocolata, caramels i laminadures	55
			UF3: Torrons i massapans	22
			UF4: Especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània	55
04 Postres en restauració*	165-124	41	UF1: Les postres en restauració	11
			UF2: Postres a base de fruites i làctics i de postres fregides i de paella	18
			UF3: Postres de semifreds, gelats i sorbets	23
			UF4: Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor	42
			UF5: Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria	30
05 Productes d'obrador	165-140	25	UF1: Tasques de producció	23
			UF2: Processos d'elaboració	63
			UF3: Decoració de productes d'obrador	27
			UF4: Envasat i ubicació dels productes d'obrador	27
06 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	66	0	UF1: Aprovisionament del magatzem.	22
			UF2: Recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies	44
07 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	0	UF1: Manipulació d'aliments	40
			UF2: Protecció del mediambient	26
08 Presentació i venda de productes de forneria, pastisseria i rebosteria	66	0	UF1: Venda de productes	44
			UF2: Atenció al client.	22
09 Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	132	0	UF1: Processos de conservació	40

