

# Cuina i Gastronomia Serveis en restauració

**Joviat H**  
Escola d'Hoteleria



**Hoteleria i turisme**  
Cicle formatiu de grau mitjà

GM

3 cursos acadèmics  
2 títols

## Restaurant-Escola. Serveis reals

Són les pràctiques diàries i reals de cuina, pastisseria, servei, vins i atenció al client, amb ofertes gastronòmiques variades i espais diferents:

- Bufet de tast
- Menú de l'Hostal
- Menú Gastronòmic

Tot el que hi passa és significatiu i cap detall pot passar per alt. L'alumne/a té un feedback immediat del client i desenvolupa el seu esperit crític.

A cada curs l'alumne/a té un rol diari i rotacional.

## Producte ecològic i de proximitat

Apostem per avançar cap a una nova consciència alimentària amb productes ecològics i de proximitat.

El cor de la cuina és la zona on es manipulen les mercaderies i seguim les normes d'APPCC per a les transformacions a les partides.

És important que l'alumne/a conegui el producte, el visqui, el gaudeixi, l'estimi i el transformi.

## El Taller de cuina

Cada curs adquireix un coneixement, des de la cuina clàssica a la cuina d'avantguarda, on la creativitat porta el grup a desenvolupar un projecte comú amb el guiatge dels professors. El taller és complementari als serveis reals. És on es treballen les tècniques, els conceptes, els procediments i on es resolen els perquè i els dubtes sense la pressió d'un servei.

## El Taller de cuina

Treballar les bases del servei en un ambient distès i relaxat, on prima el coneixement del material i la matèria prima necessària, la tipologia de client, comunicació i la cohesió de grup.

## Projecte d'Emprenedoria "Obrim el nostre restaurant"

Els alumnes, de forma cooperativa, dissenyen un restaurant real per a les seves famílies. El restaurant és l'espai líquid que s'adapta a les necessitats del projecte.

## Projecte JoVlat- "Fem el nostre vi"

La pràctica real és el millor aprenentatge, i per això, des de segon elaborem un vi propi al peu de la vinya. Des de la poda, passant per la verema, la premsa, l'envelliment, el cupatge... i tots els processos necessaris per a l'elaboració del vi. Projecte lligat a una unitat complementària, reconeguda pel Departament d'Ensenyament, i l'INCAVI i els alumnes aconseguen la titulació de "Coneixedor del Vi".

## INCAVI, Institut Català de la Vinya i el Vi

És l'ampliació del currículum amb el nou mòdul professional: coneixedor del vi i el cava.



**Josep Pelegrín**  
Millor sommelier d'Espanya 2016



## Objectius

Aquest grau dota dels coneixements per portar a terme les operacions de manipulació, preparació, conservació i presentació de tota classe d'aliments, i la confecció d'ofertes gastronòmiques. Capacita per efectuar les operacions de servei d'aliments, begudes, acollir i atendre al client i preparar menjars de tot tipus.

## Durada dels estudis

3 cursos acadèmics  
500 h FCT  
en empreses del sector



## Horari

De dilluns a divendres: de 9.00 a 16.00 hores (horari de pràctiques) i de 9.00 a 14:30 (els dies de comuns)

## Acreditació

Tècnic/a en cuina i gastronomia i tècnic/a de serveis en restauració

## Competències professionals

Preparació i presentació d'elaboracions de cuina tradicional i d'avantguarda, així com de pastisseria i postres de restaurant amb els seus maridatges de vins.

Tasques de confecció d'ofertes gastronòmiques i de preparació i presentació d'aperitius, canapès i còctels. També s'encarregarà de l'administració i gestió d'una petita empresa.

## Àmbit professional i de treball

Restaurants, bars, cafeteries. Empreses de menjars preparats i Indústries agroalimentàries.

## Sortides professionals

- Cuiner/a
- Cambrer/a
- Bàrman
- Sommelier
- Ajudant/a de cuina
- Cap de partida
- Empleat/da a: economat, celler, restaurant, hospital, empresa de servei d'àpats, etc

## Continguts

- Ofertes gastronòmiques
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Formació i orientació laboral
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Praelaboració i conservació d'aliments
- Tècniques culinàries
- Productes culinàris
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Postres en restauració
- Operacions bàsiques en bar-cafeteria
- Operacions bàsiques en restaurant
- El vi i el seu servei
- Serveis en restaurant i esdeveniments especials
- Serveis en bar-cafeteria
- Tècniques de comunicació en restauració
- Síntesi
- Anglès\*
- Francès\*
- Coneixedor del vi
- FCT Formació en centres de treball

\*CLIL: Els professors d'idiomes entren a les aules de pràctiques a impartir certs continguts fent que l'aprenentatge del idioma sigui més àgil i significatiu.

## Accés als cicles de GM

- Graduat en ESO
- Tenir un títol de tècnic/a
- Haver superat la prova d'accés als Cicles de grau mitjà
- Haver realitzat el curs específic d'accés als Cicles de grau mitjà
- Haver superat el segon curs del batxillerat unificat i polivalent (BUP)
- Tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics
- Haver superat la prova d'accés la universitat per a majors de 25 anys

## Continuïtat

- Altres Cicles formatius de grau mitjà GM Pastisseria, forneria i confiteria
- CICS Curs de preparació per a la Incorporació als Cicles formatius de
- Diploma Sommelier, títol propi
- Cicles formatius de Grau Superior GS Direcció de cuina GS Direcció de serveis en restauració
- Diploma Sommelier, títol propi

## Empreses col·laboradores

**Callebaut**  
Fabricant de xocolates a nivell mundial, en som ambaixadors i treballem amb totes les seves varietats de xocolates.

## Distform, Taurus i Rational

Empreses fabricants de maquinària d'hoteleria que aporten prototips de màquines i robots de cuina d'última generació per testejar-los i provar-los.