



Descripció

Aquests estudis capaciten per dur a terme operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles, així com les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració, assistint en els processos de servei i atenció al client.

Tenen una durada total de 1.000 hores, un curs acadèmic

Continguts

Mòduls de formació professional (entre 615 i 665 hores)

- Tècniques Elementals de Servei
- Processos Bàsics de Preparació d'Aliments i Begudes
- Aprovisionament, Praelaboració i Conservació Culinàries
- Elaboració Culinària Bàsica
- Projecte Integrat
- Formació Bàsica en Prevenció de Riscos Laborals
- Formació Pràctica en Empreses (mínim 180 hores)

Mòduls de formació general (entre 295 i 345 hores)

- Estratègies i Eines de Comunicació
- Entorn Social i Territorial
- Estratègies i Eines Matemàtiques
- Incorporació al Món Professional

Tutoria, seguiment i orientació personalitzada (40 hores)

Inclouen:

Qualificació professional completa: HOT092_1: Operacions bàsiques de restaurant i bar

Accés

Poden accedir a aquest programa de formació i inserció (PFI) els joves no ocupats que compleixin com a mínim 16 anys d'edat i com a màxim 21 en l'any d'inici del programa i que no hagin obtingut el graduat en ESO.

Tràmits

Per cursar un programa de formació i inserció (PFI) del Departament d'Educació (PTT, FIAP i PIP en institut) cal fer la preinscripció i matrícula segons les directrius d'aquest Departament.

Per cursar un programa de formació i inserció (PFI) organitzat per centres docents privats o establiments, cal informar-se'n en el mateix centre o establiment.

Trobareu més informació al web preinscripcio.gencat.cat.

Continuïtat

La superació d'aquest programa de formació i inserció (PFI) comporta el següent:

- Certificat acadèmic i professional, que conté la qualificació final obtinguda en el PFI i acredita les competències professionals assolides.
- Certificat del Curs d'accés als cicles formatius de grau mitjà (CAM), si el PFI s'ha cursat en un centre autoritzat a impartir aquest Curs d'accés.
- Accés als cicles formatius de grau mitjà, d'acord amb la Resolució EDU/2638/2020, de 26 d'octubre.
- Reconeixement dels mòduls professionals superats en el PFI per a l'obtenció del títol professional bàsic associat al perfil.
- Certificat de professionalitat que emet l'Administració laboral.
- Accés als centres de formació d'adults per obtenir el graduat en educació secundària obligatòria (GESO), sense complir el requisit de tenir 18 anys.

La superació d'aquest programa de formació i inserció (PFI) permet accedir al **món laboral** com a:

- ajudant o auxiliar de cuina,
- ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes,
- auxiliar o ajudant de cambrer en sala,
- auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria,



Auxiliar d'Hoteleria: Cuina i Serveis de Restauració

PFI HT03

- auxiliar o ajudant de barmán,
- auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres).

Obtenció del certificat de professionalitat HOTR0208
Operacions bàsiques de restaurant i bar, que emet
l'Administració laboral.

Normativa

- Resolució EDU/1359/2019, de 16 de maig, per la qual es modifiquen la Resolució ENS/1102/2014, de 21 de maig, per la qual s'estableixen els programes de formació i inserció, i la Resolució ENS/2250/2014, de 6 d'octubre, de l'estructura dels programes de formació i inserció (DOGC núm. 7881, de 23.5.2019)
- Resolució EDU/735/2019, de 20 de març, per la qual s'estableix el contingut i la durada dels mòduls de formació general i dels mòduls de formació professional comuns a tots els perfils professionals dels programes de formació i inserció (DOGC núm. 7841, de 27.3.2019)
- Resolució ENS/2250/2014, de 6 d'octubre, de l'estructura dels programes de formació i inserció (DOGC núm. 6727, de 14.10.2014)