

CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ

Tècnic/a en Cuina i gastronomia

2.000 h • 2 cursos acadèmics

Codi: HT10

Què estudiaràs?

Ofertes gastronòmiques
 Preelaboració i conservació d'aliments
 Tècniques culinàries
 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
 Productes culinàris
 Postres per a la restauració
 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
 Anglès tècnic
 Síntesi
 Formació i orientació laboral
 Empresa i iniciativa emprenedora
 Formació en centres de treball

De què treballaràs?

Cuiner/a
 Cap de partida
 Empleat/da d'economat d'unitats de producció i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de servei d'àpats, etc

Tècnic/a en Serveis en restauració

2.000 h • 2 cursos acadèmics

Codi: HT30

Què estudiaràs?

Operacions bàsiques en bar i cafeteria
 Operacions bàsiques en restaurant
 Serveis en bar i cafeteria
 Serveis en restaurant i esdeveniments especials
 El vi i el seu servei
 Ofertes gastronòmiques
 Tècniques de comunicació en restauració
 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
 Anglès
 Formació i orientació laboral
 Empresa i iniciativa emprenedora
 Formació en centres de treball
 Segona llengua estrangera
 Síntesi

De què treballaràs?

Cambrer/a de bar, cafeteria o restaurant
 Empleat/da d'economat
 Bàrman
 Sommelier
 Auxiliar de servei en mitjans de transport

CICLES FORMATIUS DE GRAU SUPERIOR

Tècnic/a superior en Agències de viatges i gestió d'esdeveniments

2.000 h • 2 cursos acadèmics
Codi: HTA0

Què estudiaràs?

Estructura del mercat turístic
Protocol i relacions públiques
Venda de serveis turístics
Màrqueting turístic
Destinacions turístiques
Recursos turístics
Gestió de productes turístics
Direcció d'entitats d'intermediació turística
Anglès
Segona llengua estrangera
Projecte d'agències de viatges i gestió d'esdeveniments
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Formació en centres de treball

De què treballaràs?

Cap d'oficina o de departament d'agències de viatges
Agent de viatges
Consultor/a de viatges
Organitzador/a d'esdeveniments
Venedor/a de serveis de viatge i viatges programats
Promotor/a comercial de viatges i serveis turístics

Tècnic/a superior en Direcció de cuina

2.000 h • 2 cursos acadèmics
Codi: HTD0

Què estudiaràs?

Control de proveïment de matèries primeres
Processos de preelaboració i conservació a la cuina
Elaboració de pastisseria i rebosteria a la cuina
Gestió de producció a la cuina
Gastronomia i nutrició
Gestió comercial i administrativa en restauració
Gestió de la qualitat i seguretat i higiene alimentària
Recursos humans i direcció d'equips de restauració
Processos d'elaboració culinària
Projecte de direcció de cuina
Anglès tècnic
Empresa i iniciativa emprenedora
Formació i orientació laboral
Formació en centres de treball

De què treballaràs?

Director/a d'aliments i begudes
Director/a de cuina
Cap de producció de cuina
Cap de cuina
Segon/a cap de cuina
Cap d'operacions de serveis d'àpats (càtering)
Cap de partida
Cuiner/a
Encarregat/da d'economat i bodega

Tècnic/a superior en Direcció de serveis en restauració

2.000 h • 2 cursos acadèmics

Codi: HTE0

Què estudiaràs?

Control de l'aprovisionament de matèries primeres
Processos de serveis en bars i cafeteries
Processos de serveis en restaurant
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries
Anglès
Sommelieria
Planificació i direcció de serveis i esdeveniments de restauració
Gastronomia i nutrició
Recursos humans i direcció d'equips de restauració
Gestió administrativa i comercial de restauració
Segona llengua estrangera
Projecte de direcció de serveis de restauració
Empresa i iniciativa emprenedora
Formació i orientació laboral
Formació en centres de treball

De què treballaràs?

Responsable d'aliments i begudes
Supervisor/a de restauració moderna
Maître
Cap de sala
Encarregat/da de bar-cafeteria
Cap de banquets
Cap d'operacions de càtering
Sommelier
Responsable de compra de begudes
Encarregat/da d'economat i celler

Tècnic/a superior en Gestió d'allotjaments turístics

2.000 h • 2 cursos acadèmics

Codi: HTB0

Què estudiaràs?

Estructura del mercat turístic
Protocol i relacions públiques
Màrqueting turístic
Direcció d'allotjaments turístics
Gestió del departament de pisos
Recepció i reserves
Recursos humans en l'allotjament
Comercialització d'esdeveniments
Anglès
Segona llengua estrangera
Projecte de gestió d'allotjament turístic
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Formació en centres de treball

De què treballaràs?

Director/a de l'àrea d'allotjaments
Cap de recepció o de reserves
Coordinador/a de qualitat
Encarregat/da general del servei de pisos i neteja
Gestor/a d'allotjament en residències, hospitals i similars
Gestor/a d'allotjament en cases rurals
Coordinador/a d'esdeveniments
Cap de vendes en establiments d'allotjaments turístics
Comercial d'establiments d'allotjaments turístics
Relacions públiques
Encarregat/da de bugaderia
Governant/a

Tècnic/a superior en Guia, informació i assistència turístiques

2.000 h • 2 cursos acadèmics

Codi: HTF0

Què estudiaràs?

Protocol i relacions públiques
Màrqueting turístic
Destinacions turístiques
Serveis d'informació turística
Disseny de productes turístics
Estructura del mercat turístic
Recursos turístics
Processos de guia i assistència turística
Anglès
Segona llengua estrangera
Projecte de guia, informació i assistència turístiques
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Formació en centres de treball

De què treballaràs?

Guia local
Guia acompanyant
Guia en emplaçaments de béns d'interès cultural
Personal informador turístic
Cap d'oficines d'informació
Personal promotor turístic
Personal tècnic d'empresa turística
Agent del desenvolupament turístic local
Personal assistent en mitjans de transport terrestre o marítim
Personal assistent en terminals (estacions, ports i aeroports)
Personal encarregat de facturació en terminals de transport
Personal assistent en fires, congressos i convencions
Personal encarregat de serveis en esdeveniments

Tècnic/a superior en Guia, informació i assistència turístiques, perfil professional animació turística

2.000 h – 2 cursos acadèmics

Codi: HTF1

Què estudiaràs?

Estructura del mercat turístic
Destinacions turístiques
Serveis d'informació turística
Protocol i relacions públiques
Recursos turístics
Processos de guia i assistència turística
Disseny de productes turístics
Màrqueting turístic
Activitats lúdiques, fisicorecreatives i culturals per a l'animació turística
Vetllades i espectacles
Direcció d'activitats d'animació turística i esdeveniments
Anglès
Segona llengua estrangera
Projecte d'animació turística
Formació i orientació laboral
Empresa i iniciativa emprenedora
Formació en centres de treball

De què treballaràs?

Guia local
Guia acompanyant
Guia en béns d'interès local
Personal informador turístic
Cap d'oficines d'informació
Personal promotor turístic
Personal tècnic d'empresa de consultoria turística
Agent de desenvolupament turístic local
Personal assistent en mitjans de transport terrestre o marítim
Personal assistent en terminals (estacions, ports i aeroports)
Personal encarregat de facturació en terminals de transport
Personal assistent en fires, congressos i convencions
Personal encarregat de serveis en esdeveniments