

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

TÉCNICO/A EN COCINA Y GASTRONOMÍA

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HT10

¿Qué estudiarás?

- Ofertas gastronómicas
- Praelaboración y conservación de alimentos
- Técnicas culinarias
- Procesos básicos de pastelería y repostería
- Productos culinarios
- Postres en restauración
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Inglés profesional
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo

¿De qué trabajarás?

- Cocinero/a
- Jefe/a de partida
- Empleado/a de economato de unidades de producción y en la bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de servicio de comidas, etc.

TÉCNICO/A EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HT30

¿Qué estudiarás?

- Operaciones básicas en bar y cafetería
- Operaciones básicas en restaurante
- Servicios en bar y cafetería
- Servicios en restaurante y eventos especiales
- El vino y su servicio
- Ofertas gastronómicas
- Técnicas de comunicación en restauración
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- Catalán / Aranés profesional
- Segunda lengua extranjera
- Inglés profesional
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo

¿De qué trabajarás?

- Camarero/a de bar, cafetería o restaurante
- Empleado/a de economato
- Barman
- Sumiller
- Auxiliar de servicio en medios de transporte

CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

TÉCNICO/A SUPERIOR EN AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HTA0

¿Qué estudiarás?

- Estructura del mercado turístico
- Protocolo y relaciones públicas
- Venta de servicios turísticos
- Marketing turístico
- Destinos turísticos
- Recursos turísticos
- Gestión de productos turísticos
- Dirección de entidades de intermediación turística
- Catalán/ Aranés profesional
- Segunda lengua extranjera
- Inglés profesional
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo

¿De qué trabajarás?

- Jefe/a de oficina o de departamento de una agencia de viajes
- Agente de viajes
- Consultor/a de viajes
- Organizador/a de eventos
- Vendedor/a de servicios de viaje y de viajes programados
- Promotor/a comercial de viajes y servicios turísticos

TÉCNICO/A SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HTD0

¿Qué estudiarás?

- Control de abastecimiento de materias primas
- Procesos de prelaboración y conservación en la cocina
- Elaboraciones de pastelería y repostería en la cocina
- Gestión de la producción en la cocina

- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias
- Gastronomía y nutrición
- Gestión administrativa y comercial en la restauración
- Procesos de elaboración culinaria
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
- Inglés profesional
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo

¿De qué trabajarás?

- Director/a de alimentos y bebidas
- Director/a de cocina
- Jefe/a de producción en la cocina
- Jefe/a de cocina
- Segundo/a jefe/a de cocina
- Jefe/a de servicios de comidas (catering)
- Jefe/a de partida
- Cocinero/a
- Encargado/a de economato y bodega

TÉCNICO/A SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HTE0

¿Qué estudiarás?

- Control del aprovisionamiento de materias primas
- Procesos de servicios en bares y cafeterías
- Procesos de servicios en restaurantes
- Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias
- Catalán / Aranés profesional
- Sumillería
- Planificación y dirección de servicios y eventos de restauración
- Gastronomía y nutrición
- Recursos humanos y dirección de equipos de restauración
- Gestión administrativa y comercial de restauración
- Segunda lengua extranjera
- Inglés profesional
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo

¿De qué trabajarás?

- Responsable de alimentos y bebidas
- Supervisor/a de restauración moderna
- Maître
- Jefe/a de sala
- Encargado/da de bar y cafetería

- Jefe/a de banquetes
- Jefe/a de operaciones de catering
- Sumiller
- Responsable de compra de bebidas
- Encargado/da de economato y bodega

TÉCNICO/A SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HTB0

¿Qué estudiarás?

- Estructura del mercado turístico
- Protocolo y relaciones públicas
- Marketing turístico
- Dirección de alojamientos turísticos
- Gestión del departamento de pisos
- Recepción y reservas
- Recursos humanos en el alojamiento
- Comercialización de eventos
- Catalán / Aranés profesional
- Segunda lengua extranjera
- Inglés profesional
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo

¿De qué trabajarás?

- Director/a del área de alojamientos
- Jefe/a de recepción o de reservas
- Coordinador/a de calidad
- Encargado/a general de servicios de pisos y limpieza
- Gestor/a de alojamiento en residencias, hospitales y similares
- Gestor/a de alojamiento en casas rurales
- Coordinador/a de eventos
- Jefe/a de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos
- Comercial de establecimientos de alojamientos turísticos
- Relaciones públicas
- Encargado/a de lavandería
- Gobernante/a

TÉCNICO/A SUPERIOR EN GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIA TURÍSTICA

2.000 h • 2 cursos académicos

Código: HTF0

¿Qué estudiarás?

- Protocolo y relaciones públicas
- Marketing turístico
- Destinos turísticos
- Servicios de información turística
- Diseño de productos turísticos
- Estructura del mercado turístico
- Recursos turísticos

- Procesos de guía y asistencia turística
- Catalán / Aranés profesional
- Segunda lengua extranjera
- Inglés profesional
- Digitalización aplicada a los sectores productivos
- Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
- Itinerario personal para la empleabilidad I
- Itinerario personal para la empleabilidad II
- Proyecto intermodular
- Módulo profesional optativo

¿De qué trabajarás?

- Guía local
- Guía acompañante
- Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural
- Personal informador/a turístico/a
- Jefe/a de oficinas de información
- Personal promotor/a turístico/a
- Personal técnico de empresa de consultoría turística
- Agente de desarrollo turístico local
- Personal asistente en medios de transporte terrestre o marítimo
- Personal asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos)
- Personal encargado/a de facturación en terminales de transporte
- Personal asistente en ferias, congresos y convenciones
- Personal encargado de servicios en eventos

