

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 culinaris
- Postres per a la restauració
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

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
- Català/Aranès professional
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

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
- Català / Aranès professional
- Segona llengua estrangera
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

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
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

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
- Català / Aranès professional
- 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
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

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
- Català / Aranès professional
- Segona llengua estrangera
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

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
- Català / Aranès professional
- Segona llengua estrangera
- Anglès professional
- Digitalització aplicada als sectors productius

- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul professional optatiu

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