

Cuina i Gastronomia

grau mitjà > Concertat



Carrer Gran de Gràcia, 240
08012 Barcelona
T 932188269
secretaria@vedrunaproesh.cat
www.vedrunaproesh.cat



**Centre de Formació
Professional Integrada**

Xarxa del Sistema de Formació
i Qualificació Professionals de Catalunya

vedruna^{pro}
Escola Superior d'Hostaleria



Tècnic o tècnica en Cuina i Gastronomia

Aquests estudis capaciten per manipular, preparar, conservar i presentar aliments, confeccionar propostes gastronòmiques i ajudar en el servei.



Sortides professionals

- ✓ Cuiner o cuinera
- ✓ Cap de partida i empleat o empleada d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de servei d'àpats, etc.



2 cursos



2.000 hores



Matins

Mòduls professionals	Hores en el centre educatiu	Hores d'estada a l'empresa	Hores totals
Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	132	66	198
Postres en restauració	99	33	132
Seguretat i higiene	66	33	99
Ofertes gastronòmiques	66	33	99
Preelaboració i conservació d'aliments	165	99	264
Tècniques culinàries	198	119	317
Productes culinaris	165	132	297
Anglès professional	66		66
Digitalització aplicada als sectors productius	33		33
Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	33		33
Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	99		99
Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	66		66
Projecte intermodular*	198		198
Mòdul professional optatiu	99		99
*Formació a l'empresa dual		515	
Formació a l'empresa dual intensiva		713	