

#6

Vies d'accés

- > No tenir el títol de graduat en ESO
- > Tenir entre 16 i 21 durant l'any

#7

Sortides professionals

- > Auxiliar d'hoteleria: Cuina i càtering

Vine ara, t'hi esperem: Conquesta la teva Formació Professional



- > Formació personalitzada, basada en certificats de professionalitat
- > Orientació, Assessorament i Reconeixement de l'experiència de les persones treballadores
- > Convenis amb més de 350 empreses i entitats, col·laboradores amb la Formació Pràctica en Centre de Treball de l'alumnat
- > Solucions en aspectes d'innovació i emprenedoria

Organitza:



Complex Educatiu de Tarragona
Autovia de Salou, s/n
43006 Tarragona
Tel.: 977 55 61 05 ext. 141
ptt-tarragona@xtec.cat
www.institutperemartell.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
Institut Pere Martell



Pla de
Transició
al Treball



PFI – PTT Auxiliar d'hoteleria: Cuina i càtering

Formació professional →



PFI – PTT

#1

Mòduls de formació professional i formació general

En aquest programa aprendràs a:

- > Preelaborar aliments
- > Preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles i assistir en la preparació d'elaboracions més complexes
- > Assistir al servei, preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids
- > Executar i aplicar operacions tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.

Mòdul professional		Hores
MFP3034	Tècniques elementals de preelaboració	120
MFP3035	Processos bàsics de producció culinària	180
MFP3039	Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering	100
MPI	Projecte integrat (transversal)	
MPRL	Formació bàsica en prevenció de riscos laborals	35
MFCT	Formació en centres de treball	180
	Formació complementària	50
		665

Tutoria	40
---------	----

Mòduls de formació general		Hores
1	Estratègies i eines de comunicació	110
2	Entorn social i territorial	30
3	Estratègies i eines matemàtiques	110
4	Incorporació al món professional	45
		295

#2

Què trobaràs?

- > Assessorament i pla d'atenció personalitzat
- > Orientació personal i recursos per a la inserció laboral i educativa
- > Iniciació en una professió de manera pràctica
- > Un primer contacte amb el món laboral

#3

Quina durada té?

- > Un curs acadèmic (de setembre a juny, 1000 hores)

#4

Què s'obté en acabar el PTT?

- > Obtens una certificació de la formació rebuda i de les competències professionals adquirides.
- > Et facilita la realització de les Proves d'Accés al Cicles Formatius de Grau Mitjà i l'accés a un Centre de Formació d'Adults per treure't el Graduat en Secundària

#5

I en acabar pots...

- > Treballar com auxiliar d'hoteleria en restaurants, hotels, càterings, etc.
- > Continuar la formació i matricular-te a un cicle formatiu de grau mitjà de la família professional que t'agradi, si aprofites la PACFGM (Prova d'Accés a Cicles Formatius de Grau Mitjà) o a un Centre de Formació d'Adults per treure't el Graduat en Secundària (GESO).