



Programa de formació i inserció

HT02-CIC

Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering

CURS 23-24

HT02-CIC- Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)		1r
MFG1 Estratègies i eines de comunicació		
UF 1 Comunicació oral 40hores UF 2 Comunicació escrita 40 hores UF 3 Anglès 15 hores UF 4 Tecnologies de la informació i la comunicació 15 hores		110
Professor/a	<i>XAVIER COMÓS ORTÍ</i>	Professor/a responsable
		<i>XAVIER COMÓS ORTÍ</i>
Resultats d'aprenentatge	Els definits en totes i cadascuna de les unitats formatives del mòdul	
Estratègies metodològiques	Classes magistrals, aprenentatge cooperatiu, aprenentatge de servei, aprenentatge entre igual, treball per projectes	
Criteris d'avaluació, puntuació	$QMG1=0,36*QUF1+0,36*QUF2+0,14*QUF3+0,14*QUF4$	
Criteris d'avaluació segona convocatòria	L'avaluació d'aquest mòdul serà continua, en arribar el moment de la finalització del mateix, es realitzarà una prova de recuperació si s'escau, pràctica i escrita segons els criteris d'avaluació del mòdul. Només tindran dret a recuperació aquells alumnes que hagin assistit com a mínim a un 70% de les hores lectives del mòdul.	
Criteris de semipresencialitat	-	
Recursos	- Còpies, vídeos, fitxes d'activitats...	
Informació addicional	Aquest mòdul es dura a terme a l'aula de teoria A01 o A19 segons horari.	

HT02-CIC- Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)		1r
MFG2: Entorn social i territorial		
UF 1 Entorn social i territorial		UF1: Entorn social i territorial
Professor/a	<i>XAVIER COMÓS ORTÍ</i>	Professor/a responsable
		<i>XAVIER COMÓS ORTÍ</i>
Resultats d'aprenentatge	Els definits en totes i cadascuna de les unitats formatives del mòdul	
Estratègies metodològiques	Classes magistrals, aprenentatge cooperatiu, aprenentatge de servei, aprenentatge entre igual, treball per projectes	
Criteris d'avaluació, puntuació	QMP=1*QUF1	
Criteris d'avaluació segona convocatòria	L'avaluació d'aquest mòdul serà continua, en arribar el moment de la finalització del mateix, es realitzarà una prova de recuperació si s'escau, pràctica i escrita segons els criteris d'avaluació del mòdul. Només tindran dret a recuperació aquells alumnes que hagin assistit com a mínim a un 70% de les hores lectives del mòdul.	
Criteris de semipresencialitat	-	
Recursos	- Còpies, vídeos, fitxes d'activitats...	
Informació addicional	Aquest mòdul es dura a terme a l'aula de teoria A01 o A19 segons horari.	

HT02-CIC- Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)		1r
MG3: Estratègies i eines matemàtiques		
UF1: Nombres i operacions 40 UF2: Equacions 40 UF3: Funcions 6 UF4: Mesures 6 UF5: Geometria 10 UF6: Estadística 8		110
Professor/a	<i>XAVIER COMÓS ORTÍ</i>	Professor/a responsable <i>XAVIER COMÓS ORTÍ</i>
Resultats d'aprenentatge	Els definits en totes i cadascuna de les unitats formatives del mòdul	
Estratègies metodològiques	Classes magistrals, aprenentatge cooperatiu, aprenentatge de servei, aprenentatge entre igual, treball per projectes	
Criteris d'avaluació, puntuació	$QMG3=0,35*QUF1+0,35*QUF2+0,05*QUF3+0,05*QUF4+0,11*QUF5+0,09*QUF6$	
Criteris d'avaluació segona convocatòria	L'avaluació d'aquest mòdul serà continua, en arribar el moment de la finalització del mateix, es realitzarà una prova de recuperació si s'escau, pràctica i escrita segons els criteris d'avaluació del mòdul. Només tindran dret a recuperació aquells alumnes que hagin assistit com a mínim a un 70% de les hores lectives del mòdul.	
Criteris de semipresencialitat	-	
Recursos	- Còpies, vídeos, fitxes d'activitats...	
Informació addicional	Aquest mòdul es dura a terme a l'aula de teoria A01 o A19 segons horari.	

HT02-CIC- Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)		1r	
MFG4: Incorporació al món professional			
UF1: Entorn econòmic i professional 15h. UF2: Projecte formatiu i professional i recerca de feina 20h. UF3: Incorporació al treball 10h.			45
Professor/a	<i>XAVIER COMÓS ORTÍ</i>	Professor/a responsable	<i>XAVIER COMÓS ORTÍ</i>
Resultats d'aprenentatge	Els definits en totes i cadascuna de les unitats formatives del mòdul		
Estratègies metodològiques	Classes magistrals, aprenentatge cooperatiu, aprenentatge de servei, aprenentatge entre igual, treball per projectes		
Criteris d'avaluació, puntuació	$QMG4=0,33*QUF1+0,45*QUF2+0,22*QUF3$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	L'avaluació d'aquest mòdul serà continua, en arribar el moment de la finalització del mateix, es realitzarà una prova de recuperació si s'escau, pràctica i escrita segons els criteris d'avaluació del mòdul. Només tindran dret a recuperació aquells alumnes que hagin assistit com a mínim a un 70% de les hores lectives del mòdul.		
Criteris de semipresencialitat	-		
Recursos	- Còpies, vídeos, fitxes d'activitats...		
Informació addicional	Aquest mòdul es dura a terme a l'aula de teoria A01 o A19 segons horari.		

HT02-CIC- Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)		1r
MFP3034 Tècniques elementals de preelaboració		
UF 1: Matèries primes, aprovisionament. 15 h UF 2: Maquinaria, bateria i estris: 15 h UF 3: Manipulació i aplicació de procediments: 30 h UF 4: Preparació, talls específics i mise en place: 40 h UF 5: Regeneració i conservació dels aliments: 20 h		120
Professor/a	<i>Núria Callau Anguera</i>	Professor/a responsable <i>Núria Callau Anguera</i>
Resultats d'aprenentatge	Els definits en totes i cadascuna de les unitats formatives del mòdul	
Estratègies metodològiques	Classes magistrals, aprenentatge cooperatiu, aprenentatge de servei, aprenentatge entre igual, treball per projectes, carpeta d'aprenentatge.	
Criteris d'avaluació, puntuació	$QMP=0,12 \cdot QUF1+0,13 \cdot QUF2+0,25 \cdot QUF3+0,35 \cdot QUF4+0,15 \cdot QUF5$	
Criteris d'avaluació segona convocatòria	L'avaluació d'aquest mòdul serà continua, en arribar el moment de la finalització del mateix, es realitzarà una prova pràctica i escrita segons els criteris d'avaluació del mòdul.	
Criteris de semipresencialitat	---	
Recursos	Còpies, vídeos, fitxes d'activitats...	
Informació addicional	Aquest mòdul es dura a terme a l'aula-taller cuina, situada a la cuina central del CET	



HT02-CIC- Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)		1r
MFP3035		
UF 1: Tècniques elementals de cocció. 20 h UF 2: Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: 40 h UF 3: Elaboracions culinàries senzilles: 30 h UF 4: Guarnicions i elements de decoració bàsics: 20 h UF 5: Acabats i presentacions: 40 h UF 6: Processos d'elaboració culinària complexos i servei de cuina: 30 h		180 h
Professor/a	<i>Núria Callau Anguera</i>	Professor/a responsable <i>Núria Callau Anguera</i>
Resultats d'aprenentatge	Els definits en totes i cadascuna de les unitats formatives del mòdul	
Estratègies metodològiques	Classes magistrals, aprenentatge cooperatiu, aprenentatge de servei, aprenentatge entre igual, treball per projectes, carpeta d'aprenentatge.	
Criteris d'avaluació, puntuació	$QMP=0,11 \cdot QUF1+0,23 \cdot QUF2+0,16 \cdot QUF3+0,11 \cdot QUF4+0,16 \cdot QUF5+0,23 \cdot QUF6$	
Criteris d'avaluació segona convocatòria	L'avaluació d'aquest mòdul serà continua, en arribar el moment de la finalització del mateix, es realitzarà una prova pràctica i escrita segons els criteris d'avaluació del mòdul. Només tindrà dret a aquesta recuperació l'alumnat que hagi assistit al 70% de les hores lectives del mòdul.	
Criteris de semipresencialitat	--	
Recursos	Còpies, vídeos, fitxes d'activitats...	
Informació addicional	Aquest mòdul es dura a terme a l'aula-taller cuina, situada a la cuina central del CET.	

HT02-CIC- Auxiliar d'hoteleria: cuina i càterring (PTT)		1r
MFP3039 Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càterring		
UF 1: Provisió de materials per a servei de càterring. 20 h UF 2: Recepció de mercaderies: 20 h UF 3: Neteja de materials i equips: 30 h UF 4: Aplicació de protocols de seguretat i higiene alimentària: 30 h		100 h
Professor/a	<i>Núria Callau Anguera</i>	Professor/a responsable <i>Núria Callau Anguera</i>
Resultats d'aprenentatge	Els definits en totes i cadascuna de les unitats formatives del mòdul	
Estratègies metodològiques	Classes magistrals, aprenentatge cooperatiu, aprenentatge de servei, aprenentatge entre igual, treball per projectes, carpeta d'aprenentatge.	
Criteris d'avaluació, puntuació	QMP=0,20·QUF1+0,20·QUF2+0,30·QUF3+0,30·QUF4	
Criteris d'avaluació segona convocatòria	L'avaluació d'aquest mòdul serà continua, en arribar el moment de la finalització del mateix, es realitzarà una prova pràctica i escrita segons els criteris d'avaluació del mòdul. Només tindrà dret a aquesta recuperació l'alumnat que hagi assistit al 70% de les hores lectives del mòdul.	
Criteris de semipresencialitat	--	
Recursos	Còpies, vídeos, fitxes d'activitats...	
Informació addicional	Aquest mòdul es dura a terme a l'aula-taller cuina, situada a la cuina central del CET.	



HT02-CIC- Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)		1r
MPRL Formació bàsica en prevenció de riscos laborals		
UF 1: Avaluació de riscos professionals. 15 h UF 2: Aplicació de mesures de prevenció i protecció: 20 h		35 h
Professor/a	<i>Núria Callau Anguera</i>	Professor/a responsable <i>Núria Callau Anguera</i>
Resultats d'aprenentatge	Els definits en totes i cadascuna de les unitats formatives del mòdul	
Estratègies metodològiques	Classes magistrals, aprenentatge cooperatiu, aprenentatge de servei, aprenentatge entre igual, treball per projectes, carpeta d'aprenentatge.	
Criteris d'avaluació, puntuació	$QMP=0,40 \cdot QUF1+0,60 \cdot QUF2$	
Criteris d'avaluació segona convocatòria	L'avaluació d'aquest mòdul serà continua, en arribar el moment de la finalització del mateix, es realitzarà una prova pràctica i escrita segons els criteris d'avaluació del mòdul. Només tindrà dret a aquesta recuperació, l'alumnat que hagi assistit al 70% de les hores lectives del mòdul.	
Criteris de semipresencialitat	--	
Recursos	Còpies, vídeos, fitxes d'activitats...	
Informació addicional	Aquest mòdul es dura a terme a l'aula 1 i a l'aula-taller cuina, situada a la cuina central del CET.	