

HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

Formació bàsica en prevenció de riscos laborals

30

(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA 1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

. 15 h Set 1 Set 7 50%

RA 2. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, determinant les més adequades a les tasques i funcions d'aquest perfil professional..

15 h Set 8 Set 15 50%

Professor/a	XAVIER COMÓS ORTÍ	Professor/a responsable	XAVIER COMÓS ORTÍ
Estratègies metodològiques	La metodologia emprada durant el mòdul serà activa, participativa i dinàmica posant a l'alumnat al centre de la seva formació. Es realitzaran activitats teòrico-pràctiques a l'aula de referència, combinant l'aprenentatge cooperatiu, el treball en grups reduïts, la discussió de casos, etc		
Críteris d'avaluació	$QMP = (0,50 \cdot RA1 + 0,50 \cdot RA2)$		
Críteris d'avaluació segona convocatòria	Críteris de recuperació en 2a convocatòria En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària.		
Críteris de semipresencialitat	-		
Recursos	Les sessions del Mòdul es realitzaran a l'aula de teoria amb pissarra digital i ordinador amb accés a Internet. Depenent de la necessitat es farà servir el carro d'ordinadors portàtils		
Incompatibilitat curricular	La no superació d'aquest mòdul impedeix la realització de la formació en empresa.		
Informació addicional	-		

HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

Incorporació al món professional

50

(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA 1. Realitza un procés d'autoconeixement que li permeti orientar-se a àmbits professionals motivadors on pugui desenvolupar totes les seves capacitats.

. 5 h Set 1 Set 3 10%

RA 2. Determina el propi itinerari formatiu i professional relacionant les competències professionals amb l'objectiu professional.

5 h Set 4 Set 5 10%

RA 3. Coneix el funcionament del mercat de treball en el sistema actual i incorpora elements de reflexió crítica.

5 h Set 6 Set 9 10%

RA 4 Identifica el paper de les empreses com a unitats de producció i d'oferta d'ocupació en el territori.

8 h Set 10 Set 15 10%

RA 5. Identifica el marc normatiu general on s'inscriuen les relacions laborals.

15 h Set 16 Set 19 40%

RA 6. Coneix les competències personals i professionals necessàries a la feina i identifica tècniques i recursos de recerca de feina.

6 h Set 20 Set 21 10%

RA 7. Identifica les característiques i components del salari i de les nòmines 6 h Set 22 Set 23 10 %

Professor/a	XAVIER COMÓS ORTÍ	Professor/a responsable	XAVIER COMÓS ORTÍ
Estratègies metodològiques	La metodologia emprada durant el mòdul serà activa, participativa i dinàmica posant a l'alumnat al centre de la seva formació. Es realitzaran activitats teòrico-pràctiques a l'aula de referència, combinant l'aprenentatge cooperatiu, el treball en grups reduïts, la discussió de casos, etc. Incorporarem l'ús de l'ordinador per tal de realitzar recerca activa de feina, elaboració de CV, cartes de presentació, etc.		
Criteris d'avaluació	$QMP=(0,10 \cdot RA1+0,10 \cdot RA2+0,10 \cdot RA3+0,10 \cdot RA4+0,40 \cdot RA5+0,10 \cdot RA6+0,10 \cdot RA7)$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària.		
Criteris de semipresencialitat	-		
Recursos	Espai: Aula de teoria. Recursos, pissarra digital i carro d'ordinadors portàtils		
Incompatibilitat curricular	-		



HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

Informació addicional	-
--------------------------	---

HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

Entorn social i territorial

45

(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA 1. Interpreta l'espai des d'una perspectiva global, a través dels conceptes de paisatge i ecosistema, identificant-ne els elements i les interrelacions existents..10h Set 1 Set 6 20%
RA 2. Descriu els desafiaments demogràfics del món actual per a un repartiment just de la riquesa que permeti avançar cap a una societat més equitativa 5h Set 6 Set 8 20%
RA 3. Comprèn la naturalesa històrica de les relacions socials, les activitats econòmiques, les manifestacions culturals i els béns patrimonials, i analitza els orígens i l'evolució de les societats al llarg del temps i l'espai. 20h Set 8 Set 18 50%
RA 4. Analitza els principis bàsics del sistema democràtic i els principis que regeixen la vida en comunitat, reconeixent-ne les institucions i les organitzacions polítiques i econòmiques, per desenvolupar la tolerància, crear identitat col·lectiva i exercir una ciutadania responsable i solidària d'acord als principis esmentats. 10 h Set 19 Set 23 10%

Professor/a	XAVIER COMÓS ORTÍ	Professor/a responsable	XAVIER COMÓS ORTÍ
Estratègies metodològiques	Per aquest mòdul, es proposa fer Treball de camp, visites, presentacions PowerPoint, Vídeos, treballs en equip, investigar per Internet, recerca de mapes, debat de pel·lícules temàtiques, històriques, practicar exercicis online de l'Xtec		
Criteris d'avaluació	$QMP=(0,20 \cdot RA1 + 0,20 \cdot RA2 + 0,50 \cdot RA3 + 0,10 \cdot RA4)$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	Criteris de recuperació en 2a convocatòria En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària.		
Criteris de semipresencialitat	-		
Recursos	Les sessions del Mòduls realitzaran a l'aula de teoria amb projector (pissara digital) i ordinador amb accés a Internet i amb el carro de portàtils per als alumnes, així com a espais oberts del campus		
Incompatibilitat curricular	-		
Informació addicional	-		

HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

Estratègies i eines de comunicació

110

(Durada + HDLL o Estada Empresa)

- RA 1. Utilitza estratègies comunicatives per interpretar i comunicar informació oral en llengua catalana i castellana, aplicant els principis de l'escolta activa, estratègies senzilles de composició i les normes lingüístiques bàsiques. 45h Set 1 Set 38 40%
- RA 2. Utilitza estratègies comunicatives per interpretar i comunicar informació escrita en llengua catalana i castellana, aplicant de manera estructurada i progressiva estratègies de lectura comprensiva i de composició escrita seguint normes lingüístiques bàsiques. 45h Set 1 Set 38 40%
- RA 3. Utilitza estratègies comunicatives per interpretar i comunicar informació bàsica oral i escrita en llengua anglesa, amb especial atenció al termes més emprats en el seu perfil professional. 15h Set 16 Set 23 5%
- RA 4. Accedeix a informació i dades, cercant des de repositoris o fonts digitals, Internet o intranet, utilitza eines d'accés i cerca, emmagatzema la informació per al seu ús posterior, i compleix la normativa de protecció de dades i propietat intel·lectual. 5 h Set 25 Set 38 5%
- RA 5. Crea continguts digitals a partir de components elementals, utilitza eines d'edició i publicació, i compleix la normativa de protecció de dades i propietat intel·lectual. 5 h Set 25 Set 38 5%
- RA 6. Utilitza eines col·laboratives, de comunicacions i xarxes socials per al treball en grup i la difusió de continguts, configura els permisos i els rols d'accés, i compleix normativa de protecció de dades i propietat intel·lectual i industrial. 5 h Set 25 Set 38 5%

Professor/a	XAVIER COMÓS ORTÍ	Professor/a responsable	XAVIER COMÓS ORTÍ
Estratègies metodològiques	El mòdul general d'estratègies i eines de comunicació s'organitza per unitats formatives, algunes de les activitats de cada unitat formaran part de diferents treballs per projectes. Treball per projectes: Les activitats que es treballa per projectes la metodologia serà totalment funcional i experiencial. El treball s'organitzarà per parelles o petit grup potenciant totalment l'autonomia dels alumnes, amb períodes concrets per cada fase del projecte. Mètode expositiu: Hi haurà sessions d'exposició per part del docent sobre coneixements teòrics que ha de tenir l'alumnat per millorar els seus aprenentatges. Hi haurà exercicis o proves per comprovar l'assoliment dels resultats d'aprenentatge. Principis d'aprenentatge utilitzats: Aprenentatge significatiu, constructivisme: a partir dels aprenentatges previs relacionar-los amb els que ha d'aprendre, de manera que s'assimila a la seva estructura cognitiva. El treball per projectes facilita l'aprenentatge significatiu. Motivació: la presentació de les activitats i la implicació que assoleixin al curs facilitarà la motivació per a l'aprenentatge. El treball per projectes permet l'atenció a la diversitat i l'adaptació al ritme de cada alumne. Aprenentatge cooperatiu: realització de tasques en grup o per parelles de manera col·laborativa, per millorar les relacions interpersonals, augmentar el rendiment acadèmic, afavorir la discussió, la resolució de conflictes, potenciar l'ajuda mútua i millorar la comprensió de les tasques.		
Criteris d'avaluació	$QMP = (0,40 \cdot RA1 + 0,40 \cdot RA2 + 0,05 \cdot RA3 + 0,05 \cdot RA4 + 0,05 \cdot RA5 + 0,05 \cdot RA6)$		
Criteris d'avaluació	Criteris de recuperació en 2a convocatòria En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons		



HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

segona convocatòria	el calendari de centre Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària.
Criteris de semipresencialitat	Criteris de recuperació en 2a convocatòria En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària.
Recursos	Espai: Aula de teoria. Recursos, pissarra digital i carro d'ordinadors portàtils
Incompatibilitat curricular	-
Informació addicional	-

HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

MPPE074		55+25h (Durada + HDLL o Estada Empresa)	
RA1. Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes, identificant i aplicant tècniques elementals de preparació dins el termini i en la forma escaient, d'acord amb instruccions rebudes i normes establertes. Set 16 Set 38 RA2. Prepara i presenta elaboracions senzilles de menjars ràpids, identificant i aplicant les diverses tècniques culinàries bàsiques. set 16 set 38			
Professor/a	Juan Manuel Aragonés Ruiz	Professor/a responsable	Juan Manuel Aragonés Ruiz
Estratègies metodològiques	Metodologies que s'utilitzaran: • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul. Utilització de Moodle en els mòduls: Continguts disponibles a Moodle: 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	Per aprovar el mòdul cal superar cada RA per separat amb una nota mínima de 5 tan al centre com a les FCT. La qualificació del mòdul professional s'obté segons la següent ponderació: $Qmp = (0'50 \cdot RA1 + 0'50 \cdot RA2) \cdot 0'9 + 0'1 \cdot NEstada$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre. Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària. Per tenir dret a segona convocatòria s'haurà de fer entrega de la llibreta de receptes i el diari de bitàcola. Aprovar en segona convocatòria sempre estarà supeditat a estar aprovat a les FCT.		
Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial.		
Recursos	Espais utilitzats: • Aula 1 i Aula 19:		



HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

	1. Recursos disponibles: 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva • Taller de cuina HT02-CIC (PTT)-M13 HT02-CIC (PTT) - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT) Equipaments i estris necessaris al taller de cuina: • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina • Neveres i congeladors • Estanteries i armaris Equips de Protecció Individual (EPI): Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller. L'uniforme consta de: • Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	La no superació d'aquest mòdul no impedeix la matrícula de cap mòdul.
Informació addicional	Aquest mòdul no es podrà aprovar sense realitzar les FCT i tenir una nota mínima de 5.

HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

3035

150+52h

(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Executa tècniques elementals de cocció identificant les seves característiques i aplicacions prèviament definides. 15h Set 1 Set 38
RA2. Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments bàsics sota supervisió. 40,30h Set 1 Set 38
RA3. Prepara elaboracions culinàries senzilles identificant i aplicant els diferents procediments seguint les indicacions rebudes. 49,30 Set 1 Set 38
RA4. Elabora guarnicions i elements de decoració bàsics relacionant-los amb el tipus d'elaboració i forma de presentació. 15h Set 1 Set 38
RA5. Realitza acabats i presentacions senzills relacionant la seva importància en el resultat final de les elaboracions. 15h Set 1 Set 38
RA6. Assisteix els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina, valorant les seves implicacions en els resultats finals i en la satisfacció del client. 15h Set 1 Set 38

Professor/a	Juan Manuel Aragonés Ruiz	Professor/a responsable	Juan Manuel Aragonés Ruiz
Estratègies metodològiques	Metodologies que s'utilitzaran: • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul. Utilització de Moodle en els mòduls: Continguts disponibles a Moodle: 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	$Q_MP = (0'10 \cdot RA1 + 0'27 \cdot RA2 + 0'33 \cdot RA3 + 0'10 \cdot RA4 + 0'10 \cdot RA5 + 0'10 \cdot RA6) : 0'9 + 0'1 \cdot NE$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre. Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària. Per tenir dret a segona convocatòria s'haurà de fer entrega de la llibreta de receptes i el diari de bitàcola. Aprovar en segona convocatòria sempre estarà supeditat a estar aprovat a les FCT.		
Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial.		



HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

Recursos	Espais utilitzats: • Aula 1 i Aula 19: 1. Recursos disponibles: 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva • Taller de cuina Equipaments i estris necessaris al taller de cuina: • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina • Neveres i congeladors • Estanteries i armaris Equips de Protecció Individual (EPI): Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller. L'uniforme consta de: • Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	La no superació d'aquest mòdul no impedeix la matrícula de cap mòdul.
Informació addicional	Aquest mòdul no es podrà aprovar sense realitzar les FCT i tenir una nota mínima de 5

HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

Estratègies i eines matemàtiques

110

(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA 1. Resol problemes per als quals és necessari l'ús d'expressions numèriques senzilles, utilitzant la forma de càlcul apropiada (respectant les regles de prioritat i l'ús dels parèntesis).

. 40 h Set 1 Set 12 30%

RA 2. Resol problemes de la vida quotidiana, de les pròpies matemàtiques o d'altres matèries en què calgui plantejar i resoldre equacions de 1r grau.

40 h Set 13 Set 22 30%

RA 3. Representa i interpreta punts i gràfiques cartesianes de funcions senzilles, basades en la proporcionalitat directa donades a través de taules, i intercanvia informació entre taules de valors i gràfiques.

8 h Set 23 Set 27 10%

RA 4. Utilitza les unitats del sistema internacional i monetàries per estimar i efectuar mesures, directes i indirectes en activitats relacionades amb la vida quotidiana o en la resolució de problemes.

8 h Set 28 Set 31 10%

RA 5. Realitza mesures de figures geomètriques utilitzant els instruments, les fórmules i les unitats de mesura adequades. 8 h Set 32 Set 35 10%

RA 6. Presenta i interpreta informacions estadístiques tenint en compte l'adequació de les representacions gràfiques i els valors dels paràmetres de centralització. 6 h Set 36 Set 38 10%

Professor/a	XAVIER COMÓS ORTÍ	Professor/a responsable	XAVIER COMÓS ORTÍ
Estratègies metodològiques	Aquest mòdul es realitzarà per 6 unitats formatives (UF) distribuïdes en diferents nuclis formatius(NF). Les UF seguiran l'ordre seqüencial de la programació del mòdul, començant per la UF 1 i finalitzant per la UF 6. No obstant això, aquesta seqüència es podria modificar segons les necessitats del grup. L'Aula Virtual (Moodle del centre) serà el sistema de gestió de l'aprenentatge del mòdul, dependent de les necessitats i en funció de les capacitats digitals de l'alumnat.		
Criteris d'avaluació	$QMP=(0,30 \cdot RA1+ 0,30 \cdot RA2+0,10 \cdot RA3+0,10 \cdot RA4+0,10 \cdot RA5+0,10 \cdot RA6)$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	Criteris de recuperació en 2a convocatòria En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària.		
Criteris de semipresencialitat	-		
Recursos	Les sessions del Mòdul es realitzaran a l'aula de teoria amb pissarra digital i ordinador amb accés a Internet. Depenent de la necessitat és farà servir el carro d'ordinadors portàtils		
Incompatibilitat curricular	-		



HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

Informació addicional	-
----------------------------------	---

HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

3034

100+52h

(Durada + HDLL o Estado Empresa)

RA1. Aprovisiona i distribueix matèries primeres interpretant documents afins a la producció i instruccions rebudes. 10h Set 1 Set 38

RA2. Prepara maquinària, bateria, estris i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament segons les instruccions rebudes i sota la supervisió del seu responsable. 10h Set 1 Set 38

RA3. Realitza operacions prèvies de manipulació identificant i aplicant els procediments bàsics de neteja i talls elementals, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes.

25h Set 1 Set 38

RA4. Realitza i obté talls específics i peces amb denominació, identificant i aplicant les tècniques i procediments adequats a les diverses matèries primeres, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes. 35h Set 1 Set 38

RA5. Regenera matèries primeres identificant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar amb la supervisió d'un responsable. 10h Set 1 Set 38

Professor/a	Juan Manuel Aragonés Ruiz	Professor/a responsable	Juan Manuel Aragonés Ruiz
Estratègies metodològiques	Metodologies que s'utilitzaran: • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul. Utilització de Moodle en els mòduls: Continguts disponibles a Moodle: 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	$Q_MP=(0'10 \cdot RA1+ 0'10 \cdot RA2+0'25 \cdot RA3+0' 35 \cdot RA4+0' 10 \cdot RA5) \cdot 0'9+0'1 \cdot NE$		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre. Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obté a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària. Per tenir dret a segona convocatòria s'haurà de fer entrega de la llibreta de receptes i el diari de bitàcola. Aprovar en segona convocatòria sempre estarà supeditat a estar aprovat a les FCT.		



HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial.
Recursos	Espais utilitzats: • Aula 1 i Aula 19: 1. Recursos disponibles: 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva • Taller de cuina Equipaments i estris necessaris al taller de cuina: • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina • Neveres i congeladors • Estanteries i armaris Equips de Protecció Individual (EPI): Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller. L'uniforme consta de: • Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	La no superació d'aquest mòdul no impedeix la matrícula de cap mòdul.
Informació addicional	Aquest mòdul no es podrà aprovar sense realitzar les FCT i tenir una nota mínima de 5.

HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

MP		25h <i>(Durada + HDLL o Estada Empresa)</i>
RA1. Concreta i defineix el projecte, producte, intervenció o servei d'aplicació de les competències del perfil professional. 5h Set 23 Set 38 RA2. Organitza el projecte, producte, intervenció o servei i estableix el procés, les fases i les actuacions necessàries. 5h Set 23 Set 38 RA3. Executa el projecte, producte, intervenció o servei, valorant la seva funcionalitat i seguint procediments establerts. 5h Set 23 Set 38 RA4. Documenta i presenta el projecte, producte, intervenció o servei, tot integrant els coneixements aplicats en el seu desenvolupament. 10h Set 23 Set 38		
Professor/a	<i>Juan Manuel Aragonés Ruiz</i>	Professor/a responsable <i>Juan Manuel Aragonés Ruiz</i>
Estratègies metodològiques	Metodologies que s'utilitzaran: • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul. Utilització de Moodle en els mòduls: Continguts disponibles a Moodle: 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories	
Criteris d'avaluació	$Q_{MP}=0^{*} 10 \cdot \left[RA \right]_{-1} + 0^{*} 10 \cdot \left[RA \right]_{-2} + 0^{*} 25 \cdot \left[RA \right]_{-3} + 0^{*} 45 \cdot \left[RA \right]_{-4}$	
Criteris d'avaluació segona convocatòria	En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre. Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obtindrà a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària. Per tenir dret a segona convocatòria s'haurà de fer entrega de la llibreta de receptes i el diari de bitàcola. Aprovar en segona convocatòria sempre estarà supeditat a estar aprovat a les FCT	
Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial.	
Recursos	Espais utilitzats: • Aula 1 i Aula 19: 1. Recursos disponibles: 1. Portàtils	



HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

	2. Pantalla digital interactiva HT02-CIC (PTT)-M14 HT02-CIC (PTT) - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT) • Taller de cuina Equipaments i estris necessaris al taller de cuina: • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina • Neveres i congeladors • Estanteries i armaris Equips de Protecció Individual (EPI): Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller. L'uniforme consta de: • Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	La no superació d'aquest mòdul no impedeix la matrícula de cap mòdul.
Informació addicional	Aquest mòdul no es podrà aprovar sense realitzar les FCT i tenir una nota mínima de 5

HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació

90+42h

(Durada + HDLL o Estada Empresa)

RA1. Neteja i desinfecta utillatge, equips i instal·lacions valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes seguint les instruccions rebudes. 22,5h Set 1 Set 38

RA2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics. 9h Set 1 Set 38

RA3. Aplica bones pràctiques de manipulació d'aliments relacionant aquestes amb la qualitat higienicosanitària dels productes. 18h Set 1 Set 38

RA4. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats. 9h Set 1 Set 38

RA5. Recull els residus de forma selectiva reconeixent les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental. 9h Set 1 Set 38

RA6. Envasa i conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats relacionant i aplicant el mètode d'acord amb les necessitats dels productes, segons instruccions rebudes i normes establertes. 13,50h Set 1 Set 38

RA7. Rep matèries primeres identificant les característiques i les necessitats de conservació i emmagatzematge. 9h Set 1 Set 38

Professor/a	Juan Manuel Aragonés Ruiz	Professor/a responsable	Juan Manuel Aragonés Ruiz
Estratègies metodològiques	Metodologies que s'utilitzaran: • Aprenentatge Basat en Projectes (ABP) • Aprenentatge col·laboratiu • Classes magistrals • Aprenentatge entre iguals • Metodologia d'estudi de casos • Tècniques d'autoavaluació i coavaluació • Taller pràctic Els mòduls del PFI d'Auxiliar de Cuina inclouran continguts i activitats a realitzar a través de la plataforma Moodle del centre, amb l'objectiu de reforçar l'aprenentatge teòric i pràctic i facilitar l'obtenció dels Resultats d'Aprenentatge (RA) de cada mòdul. Utilització de Moodle en els mòduls: Continguts disponibles a Moodle: 1. Materials teòrics 2. Activitats pràctiques 3. Autoavaluacions 4. Espai de comunicació i tutories		
Criteris d'avaluació	QMP=(0' 25·RA1+ 0' 10·RA2+0' 20·RA3+0' 10·RA4+0' 10·RA5+0' 15·RA6+0' 10·RA7)·0'9+0'1·NE		
Criteris d'avaluació segona convocatòria	En cas que l'alumne/a no hagi superat un o diversos resultats d'aprenentatge, tindrà dret a una segona convocatòria que es durà a terme a final de curs, segons el calendari de centre. Per aprovar el mòdul, caldrà superar tots els resultats d'aprenentatge. La nota del mòdul en segona convocatòria extraordinària s'obté a partir de la mateixa fórmula indicada a la convocatòria ordinària. Per tenir dret a segona convocatòria s'haurà de fer entrega de la llibreta de receptes i el diari de bitàcola. Aprovar en segona convocatòria sempre estarà supeditat a estar aprovat a les FCT.		



HT01-ADC-A - Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering (PTT)

Criteris de semipresencialitat	En aquest Mòdul no hi ha la possibilitat de matrícula semipresencial.
Recursos	Espais utilitzats: • Aula 1 i Aula 19: 1. Recursos disponibles: 1. Portàtils 2. Pantalla digital interactiva • Taller de cuina Equipaments i estris necessaris al taller de cuina: • Fogons i forns • Batedores, processadors d'aliments i altres electrodomèstics de cuina • Estris de cuina • Neveres i congeladors • Estanteries i armaris Equips de Protecció Individual (EPI): Per a garantir la seguretat i la higiene dins el taller de cuina, és obligatori l'ús d'uniforme complet. L'alumne haurà de portar-lo sempre que assisteixi a les classes pràctiques. Sense aquest equipament, no podrà accedir al taller. L'uniforme consta de: • Camisa de cuiner • Pantaló de cuiner • Davantal • Draps (2) • Sabates antilliscants
Incompatibilitat curricular	La no superació d'aquest mòdul no impedeix la matrícula de cap mòdul.
Informació addicional	Aquest mòdul no es podrà aprovar sense realitzar les FCT i tenir una nota mínima de 5.



Programa de formació i inserció

HT01-CIC

Auxiliar de cuina

CURS 25-26