



Generalitat
de Catalunya



PFI

Auxiliar de cuina



Família professional
Hoteleria i turisme



**Programes de
formació i inserció**



PFI

Auxiliar de cuina

Què aprendré?

Aquests estudis capaciten per dur a terme les operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles, així com les operacions de recepció de material, utilitatge, preparació i presentació d'aliments i servei de begudes, assistint en els processos de servei i atenció al client. Tenen una durada total de 1.000 hores, un curs acadèmic.

Què necessito per accedir-hi?

Poden accedir els joves no ocupats que compleixin com a mínim 16 anys d'edat i com a màxim 21 en l'any d'inici del programa i que no hagin obtingut el graduat en ESO.

Mòduls de formació professional (entre 615 i 665 hores):

- Tècniques elementals de preelaboració
- Processos bàsics de producció culinària
- Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació
- Preparació bàsica d'aliments i begudes
- Projecte integrat
- Formació bàsica en prevenció de riscos laborals
- Formació estada en empresa (200 hores)

Mòduls de formació general (entre 295 i 345 hores):

- Estratègies i eines de comunicació
- Entorn social i territorial
- Estratègies i eines matemàtiques
- Incorporació al món professional

Tutoria, seguiment i orientació personalitzada, inclou:

- Qualificació professional completa:
HOT091_1: Operacions bàsiques de cuina