

CUINA i GASTRONOMIA




INDEX

- Qui té accés?
- Sortides professionals
- Mòduls
- Durada i horari
- FCT/Dual
- El Rosetó de Sant Cugat
- Preus
- Orientació
- Vídeo



Qui té accés??

Tenen accés directe al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

			
Tenir el títol de Graduat en Educació Secundària Obligatòria (ESO)	Tenir un títol d'FP Bàsica	Tenir un títol d'FP GM	Haver superat la prova d'accés als cicles formatius de grau mitjà.

Sortides professionals



La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a:

- **Cuiner/a.**
- **Cap de partida.**
- **Empleat/ada d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.**

Mòduls professionals



PRIMER

- 0045 Ofertes gastronòmiques (66h)
- 0046 Preelaboració i conservació d'aliments (165h)
- 0047 Tècniques culinàries (198h)
- 0026. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria (132)
- 0031. Seguretat i higiene en la manipulació dels aliments (66h)
- 1709 Itinerari personal per a l'ocupabilitat I. (99h)
- 0156 Anglès professional (66h)
- 1708 Sostenibilitat aplicada al sistema productiu. (33h)

SEGON

- 0048 Productes culinàris (165h)
 - 0028. Postres en restauració (99h)
 - 1664 Digitalització aplicada als sectors productius (33h)
 - 1710 Itinerari personal per a l'ocupabilitat II (66h)
 - 1713 Projecte intermodular (198h)
 - Mòdul professional optatiu (99h)
- Formació en Centres de Treball (515 hores)

DURADA

Dos cursos acadèmics (2000 hores)



HORARI

Horari de matí

Primer curs- 5 dies de 8 a 14.30h

(3 dies pràctiques + 2 dies teòriques)

Segon curs- 2 dies de 8 a 14:30h

1 dia de 9 a 17.00h

(subjecte a canvis)

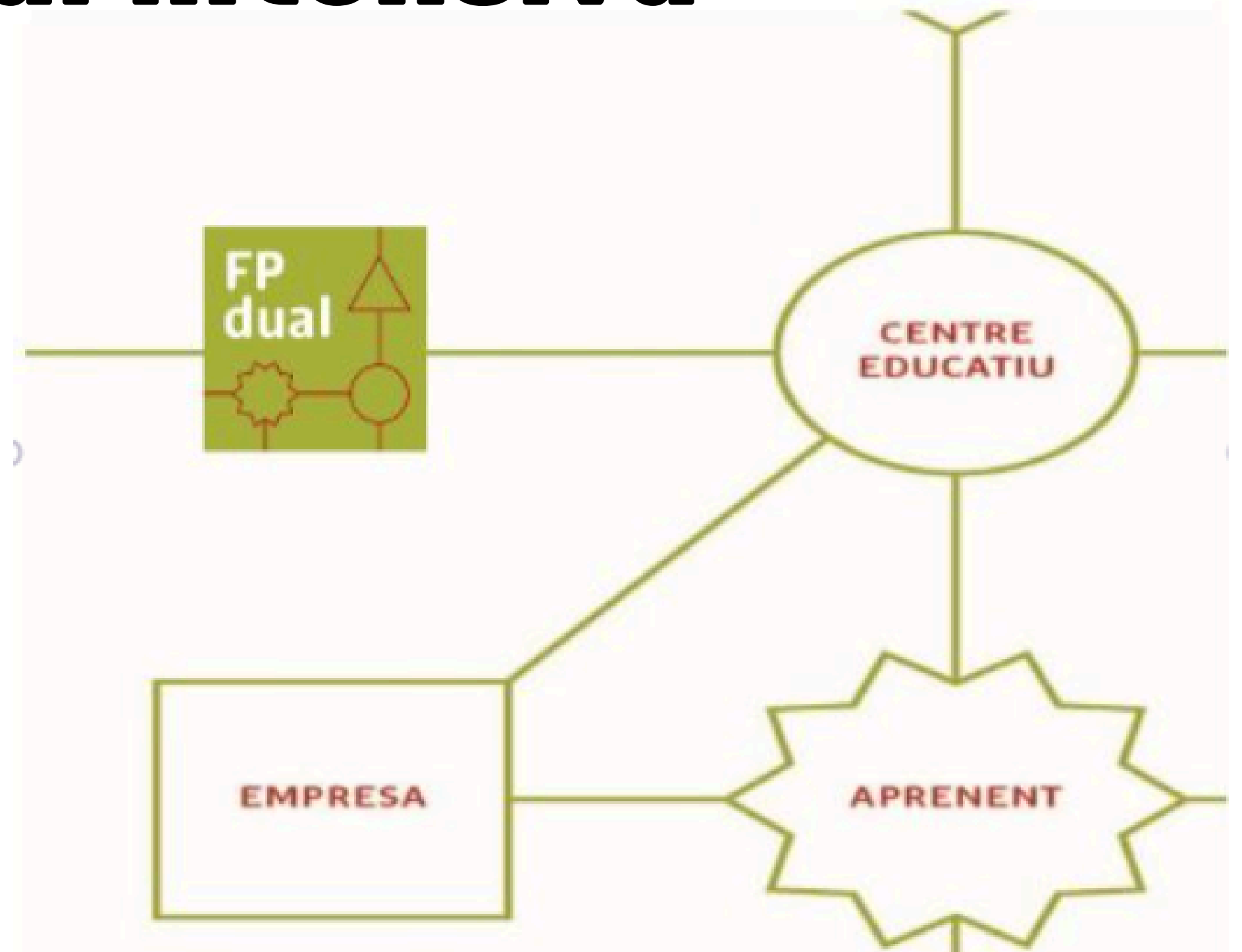
Dual general/Dual intensiva

Què és la formació professional DUAL?

La formació en dual combina l'aprenentatge en una empresa amb la formació acadèmica a l'Institut.

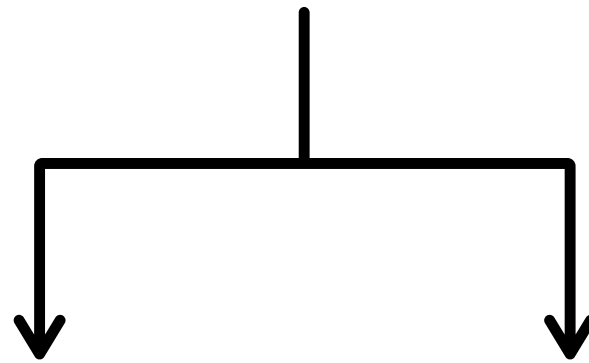
Quin és el seu objectiu?

Apropar empresa i escola amb la finalitat de millorar el model educatiu, afavorir i cobrir les necessitats de les empreses i garantir que la formació rebuda per l'alumnat cobreix les necessitats del mercat actual.



Temporització 1r any de la promoció

- Totes les hores del currículum de primer es fan al centre educatiu (Setembre-juny)
- L'empresa rep els CV de l'alumnat per fer la selecció.
- Al mes de maig/juny l'alumnat comença a fer 80 hores a l'empresa (període de prova)



- dual general (515h)

Es combina amb més hores al centre i no són remunerades

- dual intensiva (1000-1200h)

Al mes de juliol, l'empresa estableix la relació amb l'alumnat mitjançant una beca-salari o contracte per a la formació de durada de juliol a maig/juny de l'any següent.

Temporització 2n any de la promoció

- L'alumnat compagina institut i centre de treball (fent 8 hores diàries a l'empresa)
- Tutor/a d'empresa i tutor/a del centre educatiu fan el seguiment i avaluen el progrés i els continguts realitzats a l'empresa.
- S'avalua

ESPAIS

- Cuina de 100 metres quadrats.
- Cafeteria de 80 metres quadrats amb servei d'esmorzars tots els dies.
- Servei de restaurant.
- Aules amb ordinadors per a realitzar les accions teòriques.



PRIMER

DESGLOÇ DE L'IMPORT ECONÒMIC 580€

+ 12€ material anglès + assegurança escolar

SEGON

DESGLOÇ DE L'IMPORT ECONÒMIC 485€

+ assegurança escolar

Inclou:

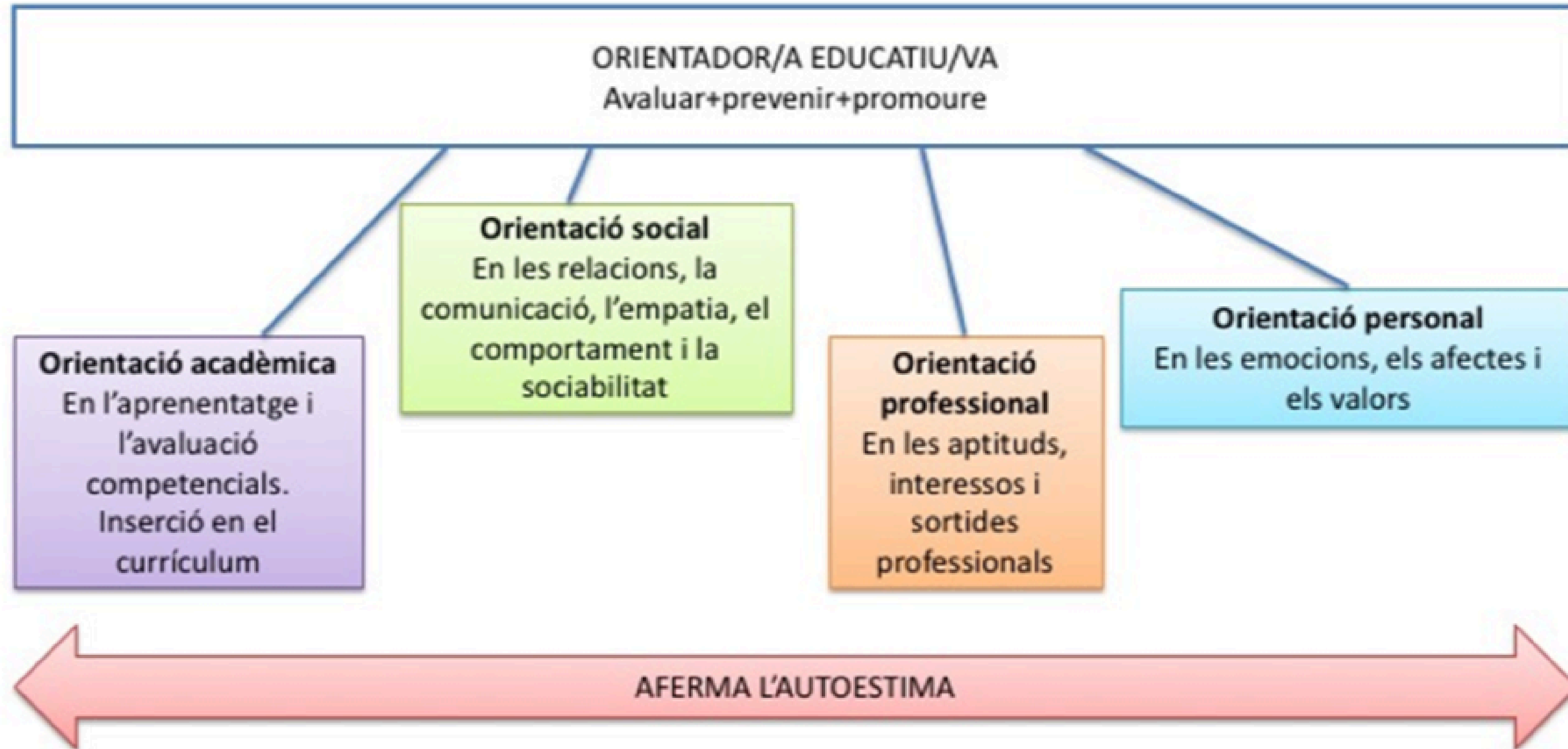
Dinar setmanal

Guixeta

Sortides

Material didàctic

SERVEI ORIENTACIÓ





Normativa: Llei 10/2015, del 19 de juny, de formació i qualificació professionals.

Finalitat: Promoure l'acompanyament de l'alumnat d'una manera coordinada des d'una línia pedagògica competencial i orientadora.

Objectius:

- Prevenir l'abandonament escolar.
- Millorar l'èxit educatiu.
- Potenciar la inserció en la vida laboral.

ENQUESTA DE SATISFACCIÓ PORTES OBERTES 2026



Gràcies! Us esperem!!!



INSTITUT FP SANT CUGAT

Lloc web de l'institut de Formació professional dual "FP Sant Cugat" de Sant Cugat del Vallès. L'institut abans es deia Leonardo da Vinci. Inclou els cicles formatius de gra...

insfpsantcugat.cat



936746708



@inspf.elrosetodesantcugat



elroseto@insfpsantcugat.cat