

DIRECCIÓ DE CUINA



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:

			
Títol de batxillerat	Tècnic de formació professional o d'arts plàstiques i disseny, Tècnic superior de formació professional o tècnic especialista	Qualsevol titulació universitària o una d'equivalent	Haver superat la prova d'accés a la universitat per majors de 25 anys.

Sortides professionals



Amb aquests estudis s'obté el títol de tècnic/a superior, que permet accedir a qualsevol estudi universitari oficial de grau. La superació d'aquest cicle formatiu permet accedir al món laboral com a:

- **Director d'aliments i begudes**
- **Director de cuina**
- **Cap de producció a la cuina**
- **Cap de cuina**
- **Segon cap de cuina**
- **Cap de serveis d'àpats (càtering)**
- **Cap de partida**
- **Encarregat d'economat i bodega.**

Mòduls professionals



PRIMER

0496. Control de proveïment de matèries primeres (66h)
0497 processos de preelaboració i conservació a la cuina (198h)
0498 Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina (99h)
0501. Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària (66h)
0502. Gastronomia i nutrició (33h)
0503. Gestió administrativa i comercial en la restauració (66h)
0179. Anglès professional (99 hores)
1708. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu (33h)
1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I. (99h)
Mòdul professional optatiu (99h)

SEGON

0499 Processos d'elaboració culinària (264 hores)
0500 Gestió de la producció a la cuina (132 hores)
0504. Recursos humans i direcció d'equips en la restauració (66h)
1665. Digitalització aplicada als sectors productius
1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
0505. Projecte intermodular (198 hores)

Formació en Centres de Treball (515 hores)

DURADA

Dos cursos acadèmics (2000 hores)



HORARI

Horari de matí

3 dies de 8 a 14.30h (teòriques)

2 dies de 9 a 17.00h (horaris rotatius)

(subjecte a canvis)

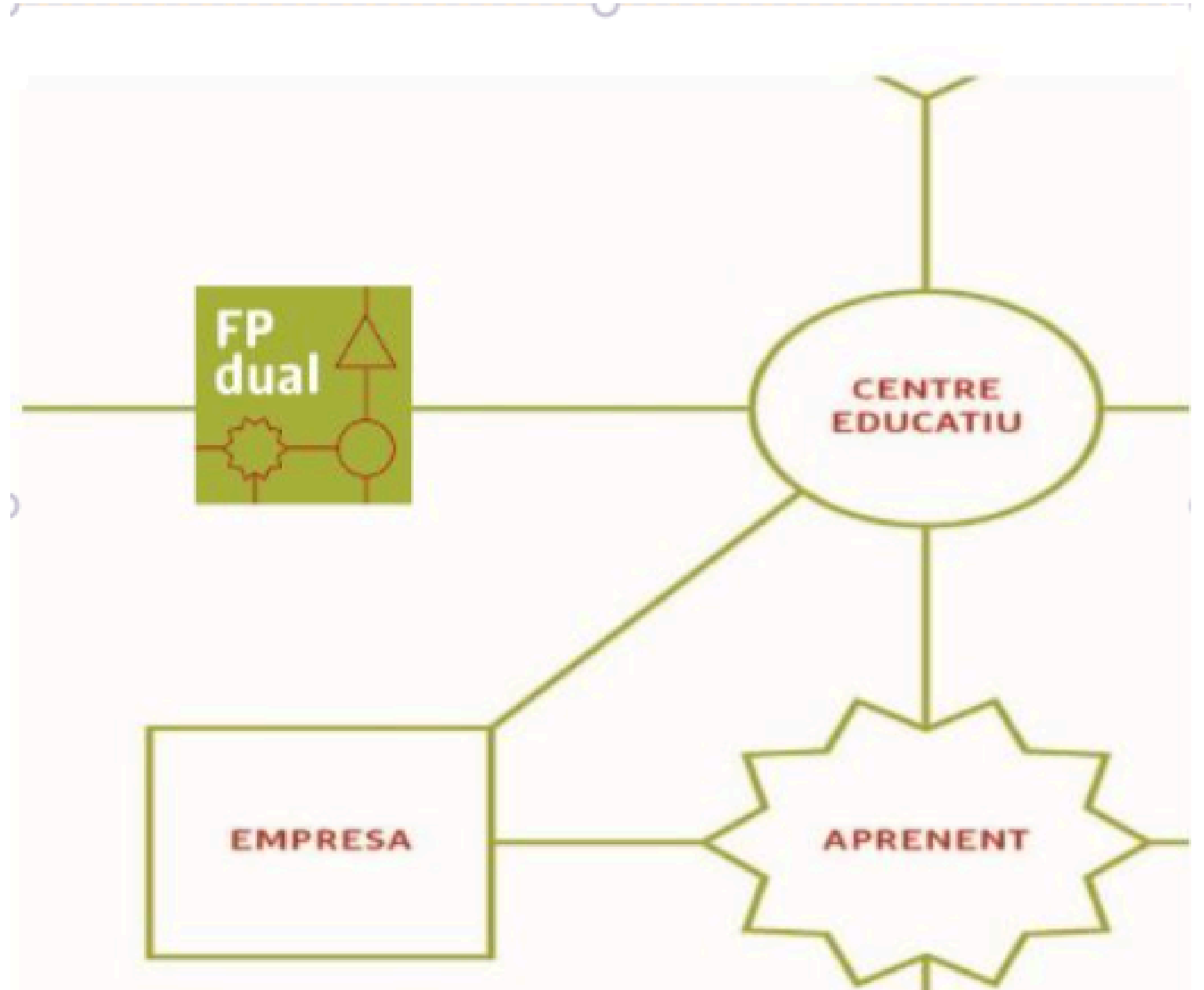
Dual general/Dual intensiva

Què és la formació professional DUAL?

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

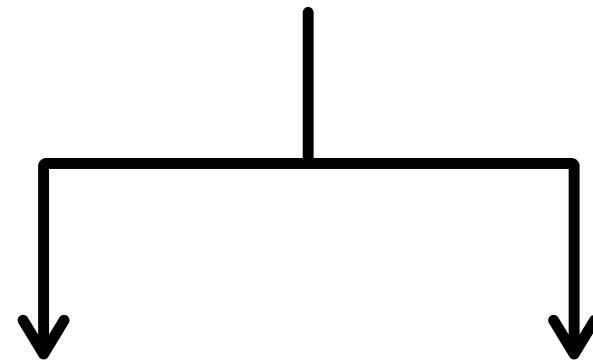
Quin és el seu objectiu?

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.



Temportizació 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)

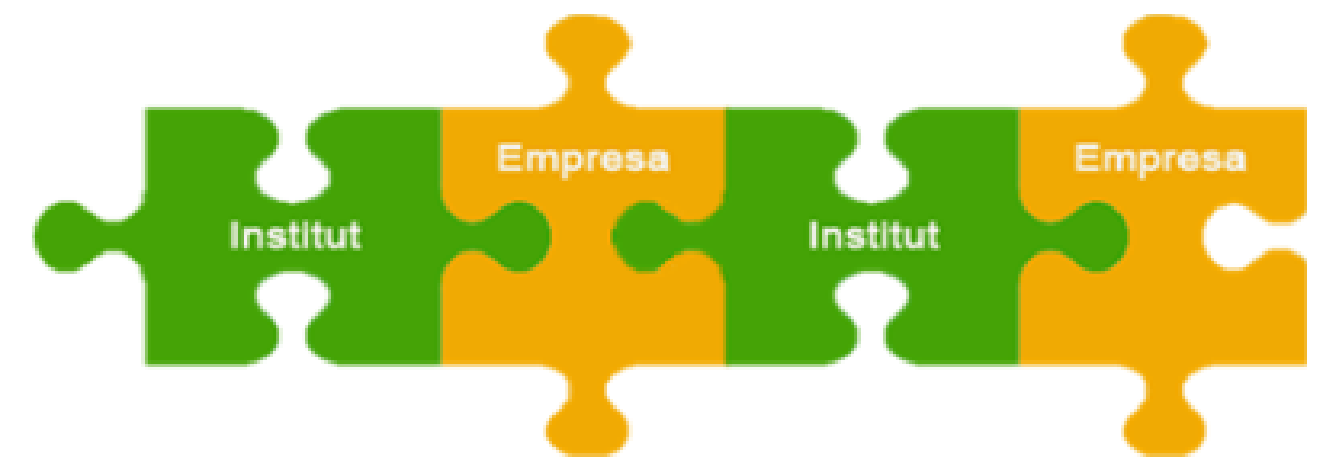
Es combina amb més hores al centre i no són remunerades

- 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.

Temportizació 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



Tots els alumnes cursen la Formació Dual, però aquesta, es pot portar a terme en dues modalitats:

Dual Intensiva

**Empreses
Col·laboradores**

Dual General

**Empreses
Col·laboradores
+
Centre Educatiu:
Projecte intermodular**

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 940€
(360€ + 580€) + 12€ material anglès
+ assegurança escolar

SEGON

DESGLOÇ DE L'IMPORT ECONÒMIC 865€
(360€ + 505€) + assegurança escolar

Inclou:

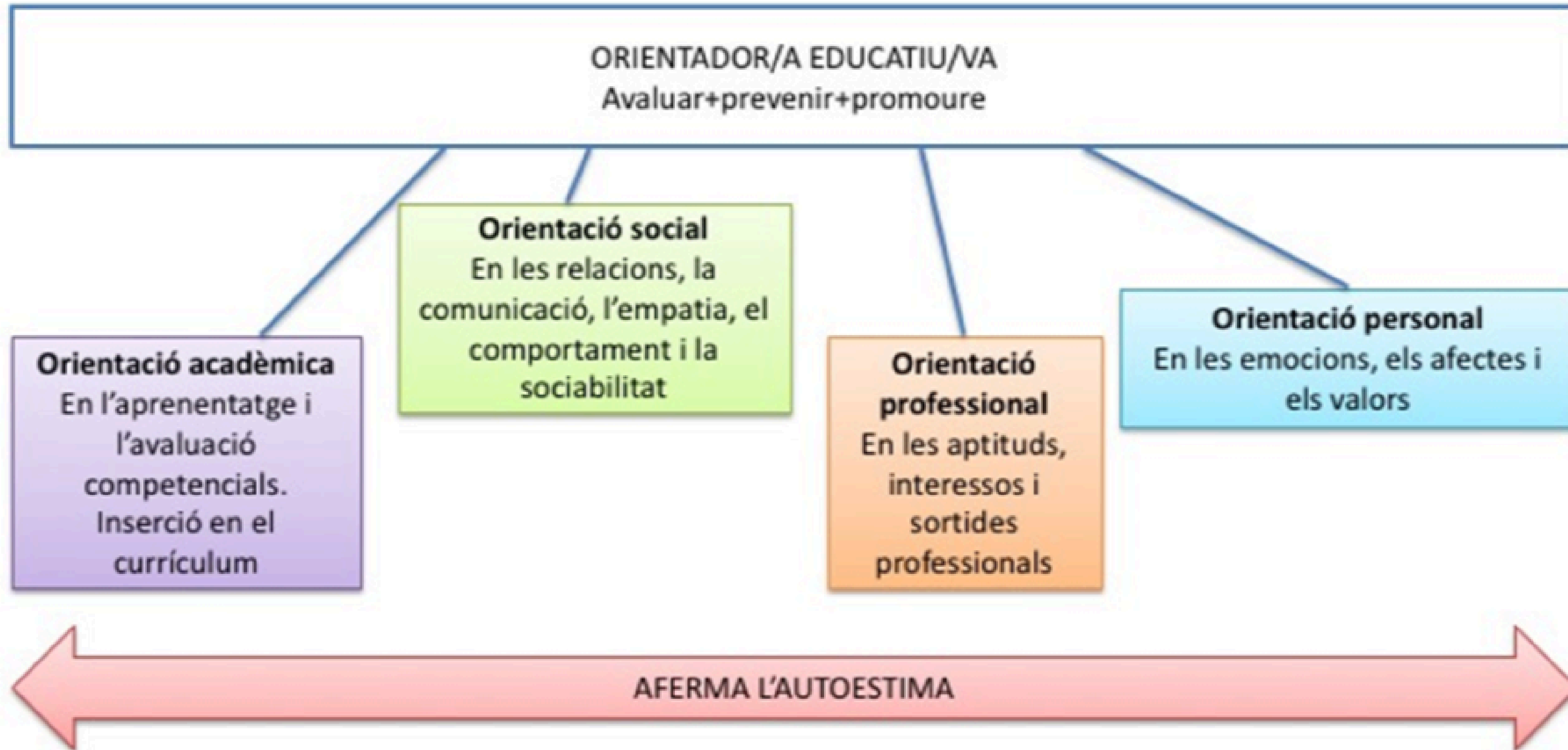
Dinar setmanal

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