

FORMA'T EN UNA PROFESSIÓ AMB FUTUR

AQUÍ, A MONTORNÈS DEL VALLÈS

Ara, per primera vegada al Vallès Oriental, pots estudiar 2 dels cicles de formació professional de grau mitjà amb més perspectives de treball dins del ram d'**Hoteleria i Turisme**:



Cada cicle té una durada de 2.000 hores de formació (1.650 lectives en un centre educatiu i 350 pràctiques en un centre de treball) distribuïdes en **dos cursos acadèmics**.



Ajuntament de
Montornès del Vallès



Generalitat de Catalunya
Departament
d'Ensenyament



Institut Marta Mata

Camí de la Justada,5
08170 Montornès del Vallès
Telèfon 935686568

www.institutmartamatamontornes.cat

QUÈ ESTUDIARÀS?

ASSIGNATURES COMUNS DELS 2 CICLES

- Ofertes gastronòmiques
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Formació i orientació laboral
- Empresa i iniciativa emprenedora
- Formació en centres de treball
- Síntesi

ASSIGNATURES ESPECÍFIQUES DE CUINA I GASTRONOMIA

- Preelaboració i conservació d'aliments
- Tècniques culinàries
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Productes culinaris
- Postres en la restauració
- Anglès tècnic

[Titulacions homologades a nivell europeu i internacional
(Referent europeu: CINE-3, Classificació internacional normalitzada de titulacions de l'educació, nivell B2 europeu en Anglès i Francès)]

ASSIGNATURES ESPECÍFIQUES DE SERVEIS EN RESTAURACIÓ

- Operacions bàsiques en bar i cafeteria
- Operacions bàsiques en restaurant
- El vi i el seu servei
- Serveis en restaurant i esdeveniments especials
- Tècniques de comunicació en restauració
- Serveis en bar i cafeteria
- Anglès
- Segona llengua estrangera: Francès

SORTIDES PROFESSIONALS

Cuiner/a; Cambrer/a de bar, cafeteria o restaurant; Bàrman; Sommelier; Cap de partida; Empleat/da d'economat, celler d'hotel, restaurant, hospital, empresa de servei d'àpats; Auxiliar de servei en mitjans de transport, etc.