

FORMA'T EN UNA PROFESSIÓ AMB FUTUR

A MONTORNÈS DEL VALLÈS

Pots estudiar dos cicles formatius de grau mig amb molt bones perspectives laborals i professionals:



Cada cicle té una durada de 2.000 hores de formació pràctica i teòrica repartides en **dos cursos acadèmics**.

Propera obertura CFGM en forneria, pastisseria i confiteria.



PORTES OBERTES
11 D'ABRIL DE 2023



Camí de la Justada, 5 · Montornès del Vallès
Telèfon 935686568 · www.institutmartamatomornes.cat
www.escolahoteleriavo.cat · @ehvo_martamata

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

CFGM de Restauració: cambrer/a, bartender, barista, sommelier, maitre, cap de rang, encarregat/da d'economat, celler d'hotel, organitzador d'esdeveniments i empreses de càtering, etc.

CFGM de Cuina i gastronomia: cuiner/a de restaurant, hotel, casa de menjars, col·lectivitats, creuers, cap de partida, encarregat/da d'economat, organitzador d'esdeveniment i empreses de càtering, etc.