



Títol de Grau Mitjà d'FP Dual en Règim Intensiu de CUINA I GASTRONOMIA



CENTRE: **IES ISIDOR MACABICH. EIVISSA**



OBJECTIUS:

Executar les activitats de preelaboració, preparació, conservació, terminació/presentació i servei de tota mena d'elaboracions culinàries i de pastisseria, incloses les ofertes gastronòmiques i les postres en restauració, en l'àmbit de la producció en cuina.

Aquestes tasques es duran a terme seguint els protocols de qualitat establerts i aplicant criteris d'eficiència, seguretat alimentària i sostenibilitat. L'alumnat actuarà d'acord amb les normes d'higiene, prevenció de riscos laborals, protecció ambiental i emprenedoria.



**PERFIL DE
L'ALUMNAT:**

Sense límit màxim d'edat, per a joves a partir de 16 anys o que els compleixin dins l'any de matriculació, sense la qualificació requerida per al lloc de feina.

Persones compromeses amb l'empresa i els estudis. Aporten creativitat i innovació, amb capacitat d'esforç i motivació cap a la feina.



DURADA:

2 cursos de formació dels quals 15 mesos són en alternança entre empresa i centre.



CALENDARI:

set.- març 30h centre; abril - set. 40h empresa; oct.-març: 30h centre; abril -juny: 28h empresa i 6h centre



**DADES DE
CONTACTE:**

971 314 669 - 971 570 145
secretaria@iesisidormacabich.com



**RELACIÓ
AMB
L'EMPRESA:**

- Contracte de formació en alternança entre empresa i alumne.
- Acord de col·laboració entre empresa i centre educatiu.
- Programa formatiu individual acordat, entre el tutor de centre i el tutor d'empresa.
- Salari proporcional a les hores de treball efectiu en l'empresa.



AVANTATGES DE L'EMPRESA. BONIFICACIONS:

Bonificació de les quotes de la Seguretat Social:

Quantia fixa 119€/mes.

Bonificació per a la transformació del contracte de formació en alternança en indefinit:

128€/mes durant 3 anys en el cas d'homes.

147€/mes en el cas de les dones.

Bonificació dels costos de tutorització:

1,5€ alumne/h amb un màxim de 40h/mes.

2€ alumne/h en empreses de menys de 5 treballadors, amb un màxim de 40h/mes.

* Cal estar al corrent en el compliment de les obligacions tributàries, de Seguretat Social i de les obligacions legals per a les bonificacions.



MÒDULS FORMATIUS:

PRIMER CURS

- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Preelaboració i conservació d'aliments
- Tècniques culinàries
- Digitalització aplicada als sectors productius
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I

SEGON CURS

- Postres en restauració
- Ofertes gastronòmiques
- Productes culinaris
- Anglès professional
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
- Projecte intermodular
- Mòdul optatiu



SORTIDES PROFESSIONALS:

- Cuinera/cuiner.
- Cap de partida.
- Empleada/empleat d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.



INFORMACIÓ ADDITIONAL:

La Direcció General de Formació Professional i Ordenació Educativa de les Illes Balears publica anualment una convocatòria d'ajudes de fins a 2.000 euros per a empreses que col·laboren amb la Formació Professional Intensiva, amb l'objectiu de compensar l'esforç, el temps i la dedicació invertida en la formació dels alumnes.

