

Hoteleria i turisme

CICLES FORMATIUS	Nivell	Centre	Lloc
Cuina i restauració	CFGB	INS Dertosa	Tortosa
Auxiliar en Serveis de restauració i elaboració d'àpats** - NOU	IFE	Mercè Pla	Tortosa
Establiments hotelers i de restauració** - NOU	PFI	Mercè Pla	Tortosa
Auxiliar de cuina**	PFI / EE	CEE Sant Jordi	Tortosa
Aux. de serveis de restauració i cuina	PFI	INS Dertosa	Tortosa
Serveis de restauració	CFGM	INS Dertosa	Tortosa
Cuina i gastronomia	CFGM	INS Dertosa	Tortosa
Gestió d'allotjaments turístics	CFGS	INS Montsià	Amposta
Direcció de serveis en restauració	CFGS	INS Dertosa	Tortosa
Direcció de cuina	CFGS	INS Dertosa	Tortosa
CERTIFICATS PROFESSIONALS			
Operacions bàsiques de restaurant i bar	CP1	Aula 2000 Formació, SL	Tortosa
Operacions bàsiques de restaurant i bar	CP1	Microdelta Soft	Amposta
Operacions bàsiques de cuina	CP1	Baix Ebre Innova	Deltebre
+ CFGS GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS			
Estructura de mercat turístic			
Protocol i relacions públiques			
Màrqueting turístic			
Direcció d'allotjaments turístics			
Gestió del departament de pisos			
Recepció i reserves			
Recursos humans en l'allotjament			
Comercialització d'esdeveniments			
Segona llengua estrangera			
Català/Aranès professional			
Anglès professional			
Digitalització aplicada als sectors productius			
Sostenibilitat aplicada al sistema productiu			
Itinerari personal per a l'ocupabilitat I			
Itinerari personal per a l'ocupabilitat II			
Projecte intermodular			
Mòdul professional optatiu			

**Aquests estudis ofereixen suport intensiu a l'alumnat; es realitzen en centres d'educació especial.

+ CFGM SERVEIS DE RESTAURACIÓ

Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
Ofertes gastronòmiques
Operacions bàsiques en bar-cafeteria
Operacions bàsiques en restaurant
Serveis al bar-cafeteria
Serveis al restaurant i esdeveniments especials
El vi i el seu servei
Tècniques de comunicació en restauració
Català/Aranès professional
Anglès professional
Digitalització aplicada als sectors productius
Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
Projecte intermodular
Mòdul professional optatiu

+ CFGS DIRECCIÓ DE SERVEIS EN RESTAURACIÓ

Control de proveïment de matèries primeres
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària
Gastronomia i nutrició
Gestió administrativa i comercial en la restauració
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració
Processos de servei en bar-cafeteria
Processos de servei en restaurant
Sommelieria
Planificació i direcció de serveis i esdeveniments en la restauració
Segona llengua estrangera
Català/Aranès professional
Anglès professional
Digitalització aplicada als sectors productius
Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
Projecte intermodular
Mòdul professional optatiu

+ CFGM CUINA I GASTRONOMIA

Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
Postres en restauració
Seguretat i higiene
Ofertes gastronòmiques
Preelaboració i conservació
Tècniques culinàries
Productes culinaris
Anglès professional
Digitalització aplicada als sectors productius
Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
Projecte intermodular
Mòdul professional optatiu

+ CFGS DIRECCIÓ DE CUINA

Control de proveïment de matèries primeres
Processos de preelaboració i conservació a la cuina
Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina
Processos d'elaboració culinària
Gestió de la producció a la cuina
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària
Gastronomia i nutrició
Gestió administrativa i comercial en la restauració
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració
Anglès professional
Digitalització aplicada als sectors productius
Sostenibilitat aplicada al sistema productiu
Itinerari personal per a l'ocupabilitat I
Itinerari personal per a l'ocupabilitat II
Projecte intermodular
Mòdul professional optatiu

