

## Cuina i gastronomia

### Descripció

Aquests estudis postobligatoris capaciten per manipular, preparar, conservar i presentar aliments, confeccionar propostes gastronòmiques i ajudar en el servei.

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

Aquest estudi **substitueix** el cicle Cuina (LOGSE).

### Continguts

- Ofertes gastronòmiques (99 hores)
- Preelaboració i conservació d'aliments (264 hores)
- Tècniques culinàries (264 hores)
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria (198 hores)
- Productes culinaris (264 hores)
- Postres en la restauració (165 hores)
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments (66 hores)
- Formació i orientació laboral (99 hores)
- Empresa i iniciativa emprenedora (66 hores)
- Anglès tècnic (99 hores)
- Síntesi (66 hores)
- Formació en centres de treball (350 hores)

Més informació del currículum a l'annex, apartat 5.3 'Descripció dels mòduls professionals i de les unitats formatives'

### Accés

Tenen **accés directe** al cicle les persones que compleixen algun dels requisits següents:

- tenir el títol de graduat en educació secundària obligatòria,
- haver superat el curs de formació específic per a l'accés als cicles de grau mitjà,
- tenir el títol de tècnic o de tècnic auxiliar,
- haver superat el segon curs del batxillerat unificat i

polivalent (BUP),

- tenir altres estudis equivalents a efectes acadèmics,
- haver superat la prova d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys,
- haver superat els mòduls obligatoris d'un programa de qualificació professional inicial (PQPI),
- tenir un títol per accedir a un cicle formatiu de grau superior.

Les persones que no compleixen cap dels requisits esmentats han de superar una **prova d'accés**. Per presentar-s'hi cal tenir com a mínim 17 anys l'any en què es fa la prova.

### Preinscripció i matrícula

Per cursar el cicle cal formalitzar una sol·licitud d'admissió i presentar-la al centre i per a l'ensenyament demanat en primer lloc.

Per a l'assignació de les places s'ordenen les sol·licituds segons la qualificació mitjana de l'ESO o dels estudis equivalents; les sol·licituds que tenen la mateixa puntuació s'ordenen a partir d'un número de desempat que s'obté per sorteig.

Hi ha un 20% de places reservades per als alumnes que accedeixen a un cicle mitjançant la prova d'accés o el curs específic d'accés; les sol·licituds d'aquests alumnes s'ordenen segons la qualificació obtinguda a la prova o al curs.

Aquest estudi és **gratuït** en els centres dependents del Departament d'Ensenyament. Per a la resta de centres, consulteu l'import en el centre corresponent.

### Continuïtat

Les persones que superen el cicle formatiu obtenen un títol de **tècnic o tècnica**, que els permet accedir:

- al batxillerat,
- a un cicle de grau superior (cal superar la prova d'accés),
- al **món laboral**, com a:
- cuiner o cuinera;

## Cuina i gastronomia

---

- cap de partida, i
- empleat o empleada d'economat i celler d'un hotel, restaurant, hospital, empresa de servei d'àpats, etc.

### Normativa

- Decret 52/2013, de 22 de gener, pel qual s'estableix el currículum del cicle formatiu de grau mitjà de cuina i gastronomia (DOGC núm. 6301, de 25.1.2013)