

PFI HT02 Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering

Programa Formatiu:

MA1 MÒDULS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL

Mòdul Professional: Tècniques elementals de preelaboració.

Codi: 3034.

Mòdul Professional: Processos bàsics de producció culinària.

Codi: 3035

Mòdul professional: Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering.

Codi:3039

MFCT – Formació en Centres de Treball (practiques- obligatòries PFI)

MPI - Projecte integrat

MPRL – Formació bàsica en prevenció de riscos laborals

MAB MODULS DE FORMACIÓ GENERAL

MFG1 Estratègies i eines de comunicació.

MFG2 Entorn social i territorial

MFG3 Estratègies i eines matemàtiques

MFG4 Incorporació al món laboral

Durada del curs:

Inici: 22/12/2015 Finalització: 22/07/2016

820 Hores lectives + 180 hores pràctiques perfeccionament

Horari i calendari del curs:

22/12/2015 al 31/05/2016 DE DILLUNS A DIVENDRES DE 08:30 A 16:30

01/06/2016 al 22/07/2016 DILLUNS A DIVENDRES PRÀCTIQUES PERFECCIONAMENT

Adreça curs:

Centre: Escola de Turisme del Baix Penedès. Av Palfuriana nº 104 Coma Ruga (El Vendrfell) Tel 977 682938

Formadors curs:

- | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------|
| - | Director de l'Escola, att alumne: | Carlos Mascarell Racó |
| - | Professors del curs: | Josep Banyeres |
| | - Cuina; | Jan Montserrat |
| | - Formació Bàsica | Carlos Mascarell |
| | | Miriam Soriano |