

# Curs oficial de formació pedagògica i didàctica per al professorat tècnic



BLOQUE 3.2

2 ECTS

FORMACIÓN ESPECÍFICA PARA EL PROFESORADO TÉCNICO DE COCINA Y  
RESTAURACIÓN DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO.

HÉCTOR GARCÍA SERRANO  
JOSEFINA IBÁÑEZ EDO

EDITA:

Universitat d'Alacant  
Universitat Jaume I  
Universitat Miguel Hernández  
Universitat Politècnica de València  
Universitat de València

AUTORS: HÉCTOR GARCÍA SERRANO JOSEFINA IBÁÑEZ EDO

Aquest material és un text derivat de: FORMACIÓ ESPECÍFICA DE L' ESPECIALITAT DE PROFESSORS TÈCNICS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL DE CUINA I PASTISSERIA, I SERVEIS DE RESTAURACIÓ.

Realitzat per Pascual Laza Muñoz i utilitzat sota la llicència Creative Commons (CC BY-NC-SA).

"TÍTOL DEL NOU MATERIAL": FORMACIÓ ESPECÍFICA PER AL PROFESSORAT TÈCNIC DE CUINA I RESTAURACIÓ DE LA FAMÍLIA PROFESSIONAL D'HOSTALERIA I TURISME

Elaborat per HÉCTOR GARCÍA SERRANO JOSEFINA IBÁÑEZ EDO

Aquest material ha estat elaborat sota la llicència Creative Commons.



# ÍNDICE

## Taula de contingut

ÍNDEX .....	2
INTRODUCCIÓ .....	4
MODALITATS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL 62.1 FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA .....	6
2.2 FORMACIÓ PROFESSIONAL DE GRAU MITJÀ I SUPERIOR .....	6
2.3 CURSOS D' ESPECIALITZACIÓ .....	7
2.3 LA FORMACIÓ PROFESSIONAL DUAL .....	8
2.4 LA FORMACIÓ PROFESSIONAL A DISTÀNCIA .....	9
LA FAMÍLIA PROFESSIONAL D' HOTELERIA I TURISME .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
3.1 INTRODUCCIÓ .....	10
3.2 OFERTA FORMATIVA .....	11
3.3 PERFIL DE L' ALUMNAT .....	11
3.4 REQUISITS D' ACCÉS. ....	13
3.4.1 FORMACIÓ PROFESSIONAL BÀSICA .....	13
3.4.2 CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ .....	14
3.4.3 CICLES FORMATIUS DE GRAU SUPERIOR .....	15
3.5 CENTRES EDUCATIUS DE LA FAMÍLIA PROFESSIONAL D' HOSTALERIA I TURISME I INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES per als mòduls on es té atribució docent .....	17
3.6 MARC NORMATIU .....	23
ESPECIALITATS: CUINA, RESTAURACIÓ I PASTISSERIA .....	24
4.1 FPB CUINA I RESTAURACIÓ .....	25
4.2 TÈCNIC EN CUINA I GASTRONOMIA .....	26
4.3 TÈCNIC EN DIRECCIÓ DE CUINA .....	27
4.4 TÈCNIC EN DIRECCIÓ DE SERVEIS EN RESTAURACIÓ .....	28
4.8 RD DE TÍTOL I CURRÍCULUM .....	28
4.9 DISTRIBUCIÓ HORÀRIA SETMANAL, ATRIBUCIÓ DOCENT CICLES I MÒDULS. ....	29
4.10 INSTAL·LACIONS I ESPAIS ALS CENTRES EDUCATIUS .....	30
4.11 MÒDULS PROFESSIONALS I TITULACIONS ACADÈMIQUES REQUERIDES PER A LA SEVA IMPARTICIÓ .....	30

4.12 MÒDUL PROJECTE .....	31
ACTIVITATS D' AVALUACIÓ .....	¡Error! Marcador no definido.
1ª Activitat.....	3
2ª Activitat.....	3
ANNEXOS .....	¡Error! Marcador no definido.
ANNEX.....	¡Error! Marcador no definido.
BIBLIOGRAFIA I WEBGRAFIA.....	¡Error! Marcador no definido.

# 1 INTRODUCCIÓ

Informació extreta del bloc de continguts 1.1

La formació professional constitueix una part fonamental del sistema educatiu espanyol pren com a referència les necessitats de qualificació del sistema socioproductiu i en conseqüència, s' enfoca des de la perspectiva de l' adquisició de la Competència Professional, és a dir el conjunt de capacitats necessàries per exercir rols en situacions de treball en els nivells requerits en l' ocupació. La seva estructura, els objectius, els criteris d' avaluació i els continguts s' han d' enfocar des de la perspectiva de l' adquisició de la competència professional requerida en l' ocupació.

Aquesta demanda respecte a la Formació Professional; segons RIAL, Antonio i REGO, Laura (2012), ve determinada pels canvis socials produïts en els últims anys: la crisi d'ocupació i la reestructuració del mercat de treball, l'aparició de nous camps professionals, el desenvolupament tecnològic, la implantació i generalització de noves tecnologies, les noves formes d'organització i de gestió administrativa, etc.

L' actual formació professional es caracteritza pels aspectes següents::

1. Flexibilitat per adaptar-se a les necessitats i demandes de l' entorn productiu.
2. Agilitat i capacitat de resposta als desafiaments de l' accelerat canvi tecnològic, així com al canvi en les demandes del mercat de treball.
3. Polivalència, per facilitar la promoció de les persones.
4. Autoregulació, mitjançant principis d' ordenació del sistema.
5. Vinculació amb el sistema productiu.

Per al disseny i planificació de la formació professional es compta amb tots els agents socials implicats: empresaris, sindicats, agents socials i entitats de les diverses institucions que reben l' alumnat.

La formació professional comprèn un conjunt de cicles formatius de Formació Professional Bàsica, de Grau Mitjà i de Grau Superior, amb una organització

modular. Les administracions educatives planifiquen l' oferta de cicles i el currículum s' ajusta al Sistema Nacional de Qualificacions i Formació Professional. Aquest sistema és un conjunt d' instruments i accions per promoure i desenvolupar la integració de les ofertes de la formació professional, mitjançant el Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals.

Així mateix, busca promoure i desenvolupar l' avaluació i acreditació de les corresponents competències professionals, de manera que s' afavoreixin el desenvolupament professional i social de les persones i es doni resposta a les necessitats del sistema productiu.

El Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals és l' instrument que ordena les qualificacions professionals susceptibles de reconeixement i d' acreditació, identificades en el sistema productiu en funció de les competències apropiades per a l' exercici professional.

Les qualificacions professionals més significatives del sistema productiu espanyol s' organitzen en famílies professionals i nivells i constitueix la base per elaborar l' oferta formativa dels títols i els certificats de professionalitat.

Els Centres Integrats Públics de Formació Professional (CIPFP) imparteixen formació professional reglada vinculada al sistema educatiu i la formació ocupacional i contínua vinculada als certificats de professionalitat i als serveis d'ocupació.

Els centres integrats es creen amb la finalitat d'integrar els tres subsistemes d'FP, a saber, FP reglada, FP contínua (professionals en exercici) i FP ocupacional o enfocada a persones desocupades.

Aquests centres ofereixen una oferta modular, flexible i de qualitat, per donar resposta tant a les necessitats dels sectors productius com les necessitats individuals i a les expectatives personals de promoció professional. Incorporen serveis integrats d'informació i d'orientació professional i col·laboren en l'avaluació i acreditació de competències professionals adquirides mitjançant l'experiència laboral i altres aprenentatges no formals.

# MODALITATS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL

Llei Orgànica 3/2022, de 31 de març, d'ordenació i integració de la Formació Professional.

El Grau D del Sistema de Formació Professional es correspon amb els cicles formatius de formació professional que formen part del sistema educatiu espanyol en els termes establerts en la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, havent de contribuir, a més dels objectius del Sistema de Formació Professional, als previstos per a aquest tipus d'ensenyaments en aquesta llei orgànica per a cadascun dels graus bàsic, mitjà i superior.

## 2.1 FORMACIÓ PROFESSIONAL BÀSICA

La formació professional bàsica (FPB) substitueix els antics Programes de Qualificació Professional Inicial (PQPI o PQPI) i la superació d'aquest cicle formatiu, permet l'obtenció d'un títol amb validesa acadèmica i professional.

El títol de formació professional bàsica permet la progressió en el sistema educatiu i l'acompliment qualificat d'una professió i té els mateixos efectes laborals que el títol de Graduat en ESO per a l'accés a ocupacions públiques i privades.

La FPB té caràcter gratuït i una durada de 2 anys, 2000 hores de formació teòric/pràctica, de les quals 240 hores hauran de desenvolupar-se en centres de treball (120 en cadascun dels cursos).

No s'exigeix titulació per a l'accés però sí el compliment de certs requisits com haver cursat almenys el tercer curs d'ESO o excepcionalment segon d'ESO i haver estat proposat per l'equip educatiu del centre corresponent.

Amb la superació d'un cicle de FPB s'obté el Títol de Tècnic Professional Bàsic de nivell 1 del Catàleg Nacional de les Qualificacions Professionals. Amb aquest títol es poden realitzar estudis de cicles formatius de Grau Mitjà.

## 2.2 FORMACIÓ PROFESSIONAL DE GRAU MITJÀ I SUPERIOR

Els ensenyaments de cada cicle formatiu s'organitzen en mòduls professionals la finalitat dels quals és la de proporcionar a l'alumnat la competència professional característica de cada títol.



En els ensenyaments del Cicle Formatiu s' inclou també un mòdul de Formació i Orientació Laboral que facilita un coneixement d' aspectes generals del món del treball, com salut laboral, legislació, orientació i inserció laboral i principis d' economia i empresa.

Cada cicle compta amb un mòdul de Formació en Centres de Treball (conegut com a pràctiques) que es desenvolupa en l'àmbit productiu la durada del qual varia segons els cicles, oscil·lant entre les 380 i les 400 hores.

El que caracteritza significativament aquest mòdul és que l' alumne o l' alumna complementa a l' empresa la competència professional aconseguida en el centre docent, i realitza un conjunt d' activitats en un ambient real de treball alhora que fa funcions pròpies de la professió i assimila continguts formatius que no seria possible adquirir en el centre docent.

Per obtenir el títol d' un cicle, cal haver superat tots els seus mòduls i s' obté el Títol de Tècnic, de nivell 2 del Catàleg Nacional de les Qualificacions Professionals, en el cas del Grau Mitjà i el Títol de Tècnic Superior de nivell 3 en el Grau Superior. Amb la titulació de Tècnic es pot accedir mitjançant el corresponent procés d' admissió a l' FP de Grau Superior. Amb la titulació de Tècnic Superior es pot accedir mitjançant el corresponent procés d' admissió als estudis universitaris de grau.

## 2.3 CURSOS D' ESPECIALITZACIÓ

1. Els cursos d' especialització tenen per objecte complementar i aprofundir en les competències dels qui ja disposen d' un títol de formació professional o compleixin les condicions d' accés que per a cadascun dels cursos es determinin.
2. Els cursos d' especialització:
  - a) Tindran caràcter modular.
  - b) Podran formar part de l' educació secundària postobligatòria o de l' educació superior, en funció del nivell de les titulacions prèvies exigides per a l' accés.
  - c) Podran estar associats als mateixos o a diferents estàndards de competència professional que els recollits en els títols exigits per a l' accés.

Organització i durada.



1. Els cursos d' especialització tindran una durada bàsica d' entre 300 i 900 hores i, si s' escau, podran desenvolupar-se amb caràcter dual.
2. Es determinarà la durada dels cursos d'especialització tenint en compte el règim excepcional previst a l'article 6.5 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

## 2.3 LA FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL

El caràcter dual de la Formació Professional es desenvoluparà mitjançant una distribució adequada dels processos formatius entre els centres de formació professional i les empreses o organismes equiparats, contribuint ambdós a l' assoliment de les competències previstes en cada oferta de formació.

Les administracions promouran la corresponsabilitat dels centres de formació professional i les empreses o organismes equiparats participants en la formació professional.

La competència de determinar l' obtenció d' acreditacions, certificats o titulacions correspondrà als centres de formació professional.

La fase de formació a l' empresa tindrà una durada mínima del 25 % de la durada total prevista de la formació i haurà de realitzar-se en el si d' una o diverses empreses o organismes equiparats, públics o privats, pertanyents al sector productiu o de serveis que serveixi de referència a la formació. Excepcionalment, les ofertes associades a estàndards de competència professional de nivell 1 podran limitar la formació en empresa fins a un mínim del 20 % de la durada total prevista de la formació

La formació professional dual està basada en una major col·laboració i participació de les empreses en els sistemes de formació professional.

Per formació professional dual s' entén el conjunt de les accions que tenen com a finalitat proporcionar a l' alumnat una qualificació professional que combini la formació acollida en un centre educatiu amb l' activitat formativa en una empresa, i, amb això, aconseguir la implicació de les empreses en el programa educatiu per afavorir la inserció laboral i la contractació directa de l' alumnat.

Es realitza en règim d' alternança entre el centre educatiu i l' empresa.

Entre les característiques de l'FP dual destaquen:

- Més contacte amb les empreses per incrementar la inserció laboral.
- Compatibilitat entre l' horari en el centre educatiu i l' horari a l' empresa.
- Possibilitat de contracte de formació o beca per part de les empreses, amb alta en el règim de Seguretat Social durant el període d' estada en ella.

- Tutor i instructor responsables de l' alumnat: l' empresa designarà el seu instructor i el centre d' FP dual designarà el tutor per al seguiment del programa.
- Reconeixement de la formació a l' empresa: la validació de la formació efectuada per l' empresa serà realitzada pel professorat del centre educatiu que participa en el projecte, tenint en compte les aportacions dels instructors de l' empresa i els treballs realitzats pels alumnes i les alumnes.
- Requisits d' accés: tenir 16 anys i complir els requisits per a l' accés en qualsevol cicle formatiu de grau mitjà o superior.

## 2.4 LA FORMACIÓ PROFESSIONAL A DISTÀNCIA

Aquesta modalitat d' ensenyament té com a finalitat la formació permanent de contingut professional per a persones adultes que no posseeixin la deguda qualificació professional, pel fet que amb aquests ensenyaments s' acrediten les competències professionals que demanen els diferents nivells d' ocupació; s' alternen continguts de caràcter no presencial amb altres de caràcter presencial que permeten acreditar les esmentades competències.

Els estudis es poden seguir en règim semipresencial o a distància en modalitat completa o parcial.

La formació professional en la modalitat semipresencial o a distància inclou activitats d'autoaprenentatge de l'alumnat i activitats presencials de formació al centre docent (tutories col·lectives).

En aquesta modalitat d' ensenyament té una gran importància metodològica l' ús de les diferents tecnologies de la informació i de la comunicació, dels diferents recursos que proporciona Internet, així com de la utilització de materials didàctics específics per a l' autoaprenentatge.

La formació a distància és un model obert en el qual l' alumnat marca el seu ritme d' aprenentatge en funció de les seves necessitats i disponibilitats, l' assistència a les tutories té caràcter voluntari, excepte aquelles dedicades a mòduls que, per les

seves característiques eminentment pràctiques, requereixen l' assistència presencial.

## 3

# LA FAMÍLIA PROFESSIONAL D' HOTELERIA I TURISME

## 3.1 INTRODUCCIÓ

La Formació Professional s' organitza en famílies professionals que engloben diferents especialitats, dins d' aquestes especialitats hi ha els cicles formatius que integren els mòduls professionals. La Comunitat Valenciana actualment oferta 25 famílies professionals en la formació específica.

Els cicles formatius d' una mateixa família professional tenen característiques comunes, és a dir, la similitud de coneixements i procediments, la semblança entre els processos tecnològics i els productes o serveis a nivell professional, i en alguns casos la família professional coincideix amb el sector industrial.

En el cas de la família professional d' Hostaleria i Turisme, podem observar que els diferents cicles formatius, bé siguin de grau mitjà o superior s' engloben dins d' un mateix sector socio-productiu, tot i que podem identificar dos subsectors, d' una banda el referent a l' hoteleria pròpiament dita i de l' altra, al subsector del turisme.

Les famílies oferides a nivell nacional, es poden consultar a través de la següent adreça del portal web del Servei Públic d'Ocupació Estatal (SEPE) o en el portal TodoFP (Pertany al Ministeri d'Educació) on es troben els RD i currículums de tota l'oferta formativa.

Per a conèixer les diferents Famílies Professionals que s'ofereixen a la Comunitat Valenciana, es pot accedir a través de la pàgina web de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport a través del següent link<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> <http://www.ceice.gva.es/web/formacion-profesional/oferta1>

## 3.2 OFERTA FORMATIVA

Dins de la família professional d'Hostaleria i turisme s'ofereixen 10 cicles formatius que corresponen a la LOE (Llei Orgànica d'Educació).

### 3 títols d' FP. Bàsica:

T.P.B. Allotjament i Bugaderia

T.P.B. Cuina i Restauració

T.P.B. Activitats de Fleca i Pastisseria

### 3 títols d' FP. De grau mitjà:

T. Cuina i gastronomia

T. Serveis de Restauració

Curs d' Especialització de Fleca i Brioixeria Artesana

### 5 títols d' FP. Superior:

T.S. Agències de Viatges i Gestió d' Esdeveniments

T.S. Gestió d' Allotjaments Turístics

T.S. Guia, Informació i assistències turístiques

T.S. Direcció de Cuina

T.S. Direcció de Serveis de Restauració

### Altres títols, amb mòduls amb atribució docent:

Grau Mitjà de Fleca, Rebosteria i Confiteria (Família professional d'Indústries Alimentàries)

FPB Activitats domèstiques i Neteja d'Edificis (Família professional serveis socioculturals i a la comunitat)

Grau Mitjà comercialització de productes alimentaris (família professional: comerç i màrqueting)

## 3.3 PERFIL DE L' ALUMNAT

L' alumnat que cursa cicles formatius de la família professional d' Hostaleria i turisme, en general, resideix en poblacions properes als centres educatius on s' imparteixen els ensenyaments, no obstant això ens trobem amb alumnes i alumnes

que venen de zones més allunyades perquè en la seva població no s'oferta el cicle formatiu que volen cursar o no han pogut accedir al centre de referència més proper a la seva residència habitual.

Això és degut al que en els darrers anys la demanda per cursar els cicles formatius de la família professional ha augmentat exponencialment.

Per accedir als Cicles de Formació Professional Bàsica, l'edat mínima dels alumnes i les alumnes és de quinze anys i disset per accedir als Cicles Formatius de Grau Mitjà. El nivell de l'alumne/a que cursa la Formació Bàsica, en termes acadèmics és molt baix, per la qual cosa el professorat ha de fer una tasca d'"enganxada" molt important.

En la majoria de les ocasions això s'aconsegueix a través de la pràctica en el taller i utilitzant l'especialitat com a fil conductor per a desenvolupar els mòduls de formació més conceptuals. En relació a l'alumne/a que cursa cicles de grau mitjà, ens trobem dos perfils diferenciats. D'una banda els alumnes que decideixen estudiar el cicle amb una motivació vocacional envers la professió, d'altra banda alumnes que a causa de l'auge mediàtic decideixen inscriure's en els cicles.

Per accedir als Cicles Formatius de Grau Superior, l'edat mínima és de divuit anys. Al contrari que en els cicles descrits anteriorment, l'alumnat és conscient del que implica la seva formació demostrant un alt nivell de rendiment i interès, degut normalment al seu hàbit d'estudi. Molts d'ells decideixen cursar un cicle de grau superior després del seu pas per la universitat, amb titulacions en grau de diferents especialitats.

En els darrers anys s'observa un augment de les inscripcions en els cicles formatius de grau mitjà i superior en edat adulta. Aquesta demanda ve determinada pels canvis socials produïts en els últims anys entre ells la crisi d'ocupació.

El nivell cultural de l'alumnat dels cicles d'Hostaleria i Turisme és molt variat, des de l'alumnat que accedeix mitjançant prova, alguns amb batxiller, d'altres cicles formatius de la mateixa família, de diferent família professional i fins i tot amb estudis universitaris.

### 3.4 REQUISITS D' ACCÉS.

L' accés als Cicles Formatius es pot realitzar mitjançant dues formes clarament diferenciades:

1. Accés directe
2. Accés mitjançant una prova

#### 3.4.1 FORMACIÓ PROFESSIONAL BÀSICA

- Tenir complets quinze anys, o complir-los durant l' any natural en curs, i no superar els disset anys d' edat en el moment de l' accés ni durant l' any natural en curs.
- Haver cursat el primer cicle d' Educació Secundària Obligatòria o, excepcionalment, haver cursat el segon curs d' Educació Secundària Obligatòria.
- Haver estat proposat per l' equip docent als pares, mares o tutors legals per a la incorporació a un cicle de Formació Professional Bàsica.

### 3.4.2 CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ

#### **Accés directe:**

Per accedir als cicles formatius de grau mitjà de formació professional es requereix estar en possessió del títol de graduat en educació secundària obligatòria o estar en possessió del títol professional bàsic.

Sens perjudici del requisit establert a l' apartat anterior, podran accedir als cicles formatius de grau mitjà els qui es trobin en algun dels següents supòsits:

- Que posseeixin el títol de graduat en educació secundària obligatòria sempre que l' alumne o alumna hagi superat l' avaluació final d' educació secundària obligatòria per l' opció d' ensenyaments aplicats, que serà requisit necessari quan s' implanti l' esmentada avaluació final llevat de l' alumne o alumna que hagués obtingut el títol amb anterioritat a la implantació de l' avaluació final.
- Que posseeixin el títol de Tècnic Auxiliar.
- Que posseeixin el títol de Tècnic.
- Que hagin superat el segon curs del Batxillerat Unificat i Polivalent o acreditin un nombre de dues assignatures pendents com a màxim en els dos primers cursos.

#### **Accés mitjançant un programa de qualificació professional inicial establert en el Reial decret 1147/2011, de 29 de juliol:**

Podrà accedir als cicles formatius de grau mitjà de Formació Professional sense reunir el requisit esmentat a l' apartat 1r, l' alumnat que hagués superat el primer nivell d' un programa de qualificació professional inicial.



### **Accés mitjançant prova:**

Podran accedir als cicles formatius de grau mitjà de Formació Professional sense reunir el requisit esmentat a l' apartat 1 els sol.licitants que es trobin en algun dels següents supòsits:

- Que hagin superat el curs de formació específic per a l'accés directe a cicles de grau mitjà en centres públics o privats autoritzats per l'Administració educativa, previst al punt 2.c de l'article 41 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig.
- Que hagin aprovat en qualsevol convocatòria la prova d'accés als cicles formatius de grau mitjà prevista al punt 2.d de l'article 41 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig. En ambdós supòsits es requerirà tenir disset anys com a mínim, complerts en l' any de superació del curs i realització de la prova, respectivament..

### **Quedaran exempts de realitzar la prova:**

- Els qui haguessin superat el curs de formació específic d' accés directe a cicles de grau mitjà.
- Els qui haguessin superat la prova d' accés a la universitat per a majors de 25 anys.
- Els qui haguessin superat la prova d' accés a la Formació Professional de grau superior en qualsevol de les opcions.
- Els qui haguessin superat el primer nivell d' un programa de qualificació professional inicial.

## **3.4.3 CICLES FORMATIUS DE GRAU SUPERIOR**

### **Accés directe:**

Per accedir als cicles formatius de grau superior de Formació Professional es requereix estar en possessió del títol de Batxiller o del títol de Tècnic de Formació Professional.

Sens perjudici del requisit establert a l' apartat 1.1, podran accedir als cicles formatius de grau superior els qui es trobin en algun dels casos següents.:

- Que estiguin en possessió del títol de Batxiller establert a la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu.
- Que hagin superat el segon curs de qualsevol modalitat de Batxillerat Experimental. Hagin superat el curs d'orientació universitària o preuniversitària.
- Que posseeixin el títol de Tècnic Especialista, Tècnic Superior o equivalent a efectes acadèmics. e) Posseeixin una titulació universitària o equivalent.

S'acceptarà com a títol de Batxiller al qual es refereix l'article 41.3.a de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, el títol de Batxillerat expedit després de cursar l'antic Batxillerat Unificat i Polivalent.

### **Accés mitjançant prova i altres vies d'accés:**

Podran accedir als cicles formatius de grau superior sense reunir el requisit esmentat a l'apartat 2.1 els sol·licitants que haguessin aprovat en qualsevol convocatòria la prova d'accés als cicles formatius de grau superior prevista a l'article 41 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig. En tot cas, l'opció de la prova superada haurà de permetre l'accés al cicle formatiu per al qual es demana l'admissió. Per accedir per aquesta via es requerirà tenir 19 anys complerts en l'any natural de realització de la prova.

Quedaran exempts de realitzar la prova: Els qui haguessin superat la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys.

També podran accedir aprofitant-se de la quota de places ofertes per prova d'accés i altres vies d'accés aquells sol·licitants que estant en possessió del títol de Tècnic de Formació Professional tinguen superada la prova d'accés o opten per realitzar-la i la superen, cas en el qual es requerirà tindre 18 anys complerts en l'any de realització de la prova.

Per a més informació sobre les proves d'accés es pot consultar per exemple<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> [http://www.docv.gva.es/datos/2016/06/03/pdf/2016\\_4016.pdf](http://www.docv.gva.es/datos/2016/06/03/pdf/2016_4016.pdf)

[http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/25/pdf/2016\\_3721.pdf](http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/25/pdf/2016_3721.pdf)

[http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/24/pdf/2016\\_3675.pdf](http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/24/pdf/2016_3675.pdf)

### 3.5 CENTRES EDUCATIUS DE LA FAMÍLIA PROFESSIONAL D'HOSTALERIA I TURISME I INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES PER ALS MÒDULS ON ES TÉ ATRIBUCIÓ DOCENT

Els Centres Educatius on s'imparteixen els cicles de la família d'Hostaleria i Turisme s'actualitzen cada any.

Link de recerca:

<https://ceice.gva.es/es/web/centros-docentes/formacion-profesional/familias-profesionales/consulta?fam=039>

Per exemple:

#### T.P.B. Allotjament i bugaderia

Código	Centro	Rég.	Dirección	Localidad	Teléfono
03001891	IES MIGUEL HERNÁNDEZ	PUB.	C. POETA GARCILASO, 8	03005 - ALACANT	965936545
03015129	IES MEDITERRÀNIA	PUB.	C. PRESIDENTE ADOLFO SUÁREZ, 1	03502 - BENIDORM	966816065
03013467	IES CAYETANO SEMPERE	PUB.	C. AVET, 3	03203 - ELX	966912265
03009051	IES LA MALLADETA	PUB.	C. DIPUTADA ÁNGELA LLINARES, 1	03570 - LA VILA JOIOSA	966870145

Nombre total de Centres de la consulta: 4

#### T.P.B. Cuina i Restauració

Código	Centro	Rég.	Dirección	Localidad	Teléfono
03000965	CENTRE PRIVAT MARÍA AUXILIADORA	PRIV.	C. ISLA DE CORFÚ, 7	03005 - ALACANT	965921008
46001096	CENTRE PRIVAT SAN JOSÉ DE CALASANZ	PRIV.	C. ESCUELAS PÍAS, 30	46680 - ALGEMESÍ	962482264
46020421	IES HORT DE FELIU	PUB.	C. FOTOGRAFO ISMAEL LATORRE, S/N	46230 - ALGINET	961719090
03015129	IES MEDITERRÀNIA	PUB.	C. PRESIDENTE ADOLFO SUÁREZ, 1	03502 - BENIDORM	966816065
12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Avda. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU DE CASTELLÓ	964738890

46020492	IES JOAN LLOPIS MARÍ	PUB.	Part. SENIADES, S/N	46400 - CULLERA	961719095
03004235	IES MARIA IBARS	PUB.	Cm. DEL LLAVADOR, S/N	03700 - DÉNIA	966428230
03014812	CIPFP VALLE DE ELDA	PUB.	Ctra. DE SAX, 37	03600 - ELDA	966957330
03012050	IES MONTSERRAT ROIG	PUB.	C. CARLET, 2	03206 - ELX	966912250
03012773	IES TIRANT LO BLANC	PUB.	C. PEDRO JUAN PERPIÑAN, 91	03204 - ELX	966912255
46020297	IES DE ENGUERA	PUB.	Pza. MANUEL TOLSÁ, S/N	46810 - ENGUERA	962249085
03013327	IES LES DUNES	PUB.	C. MOLIVENT, S/N	03140 - GUARDAMAR DEL SEGURA	966926790
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
46022555	IES VERMELLAR	PUB.	C. EN PROYECTO, S/N	46850 - L'OLLERIA	962249070
03014897	IES LOS MONTESINOS - REMEDIOS MUÑOZ	PUB.	C. DIEGO MONTESINOS, 8	03187 - LOS MONTESINOS	965290215
12005571	SECCIÓN DEL IES NTRA. SRA. DE LA CUEVA SANTA EN MONTANEJOS	PUB.	Ctra. VALENCIA, 54	12448 - MONTANEJOS	964336325
12005520	IES ALFRED AYZA	PUB.	C. TRAMONTANA, 5	12598 - PENÍSCOLA	964405625
03014563	IES LOS ALCORES	PUB.	C. SAN RAFAEL, 17	03193 - SAN MIGUEL DE SALINAS	965290200
03010442	CIPFP CANASTELL	PUB.	C. MONOVAR, 5	03690 - SANT VICENT DEL RASPEIG	965936460
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46008984	IES ALAMEDA	PUB.	Po. ALAMEDA, S/N	46300 - UTIEL	962169250
46011612	CENTRE PRIVAT AVE MARÍA DE PEÑARROCHA	PRIV.	Avda. FRANCIA, 3	46023 - VALÈNCIA	963370000
46011387	CENTRE PRIVAT ESCUELAS PÍAS-MALVARROSA	PRIV.	C. GRAN CANARIA, 1	46011 - VALÈNCIA	963716277
46022579	IES EL RAVATXOL	PUB.	Avda. DOCTOR RUIZ I COMES, S/N	46026 - VALÈNCIA - CASTELLAR-OLIVERAL	961206270

46024114	IES LES RODANES	PUB.	C. LLUÍS VIVES, 2	46191 - VILAMARXANT	962718350
46018692	IES DOCTOR LLUÍS SIMARRO LACABRA	PUB.	Avda. DE LES CORTS VALENCIANES, S/N	46800 - XÀTIVA	962249080

Nombre total de Centres de la consulta: 26

#### T.P.B. Activitats de Forneria i Pastisseria

Código	Centro	Rég.	Dirección	Localidad	Teléfono
03010119	IES VIRGEN DEL REMEDIO	PUB.	C. BARONIA DE POLOP, 8	03011 - ALACANT	965936510
46005946	IES GABRIEL CÍSCAR	PUB.	C. RIU ALFADALI, S/N	46780 - OLIVA	962829435
03006256	IES DE XIXONA	PUB.	C. MÉDICO MANUEL GALIANA, 3	03100 - XIXONA	966908110

Número total de Centros de la consulta: 3

#### GRAU MITJÀ

##### Especialització fleca i brioixeria artesanal

Codi	Centre	Règ.	Adreça	Localitat	Telèfon
03010119	IES VIRGEN DEL REMEDIO	PUB.	C. BARONIA DE POLOP, 8	03011 - ALACANT	965936510
12007334	CIPFP BENICARLÓ	PUB.	Av. CORTS VALENCIANES, 2	12580 - BENICARLÓ	964405750
12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Av. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU DE CASTELLÓ	964738890
03014812	CIPFP VALLE DE ELDA	PUB.	Ctra. DE SAX, 37	03600 - ELDA	966957330
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46023419	CIPFP CIUTAT DE L'APRENT	PUB.	C. CIUDAD DEL APRENDIZ, 4	46017 - VALÈNCIA	961205935

Número total de Centros de la consulta: 7

## T. Cocina

Código	Centro	Rég.	Dirección	Localidad	Teléfono
46035100	CENTRE PRIVAT FP ECOTUR VALENCIA	PRIV.	Avda. DE L'ORXATA, 33	46120 - ALBORAIA	960213582
03012165	CIPFP BATOI	PUB.	C. SOCIETAT UNIÓ MUSICAL, 8	03802 - ALCOI	966527660
12007334	CIPFP BENICARLÓ	PUB.	Avda. CORTS VALENCIANES, 2	12580 - BENICARLÓ	964405750
03015129	IES MEDITERRÀNIA	PUB.	C. PRESIDENTE ADOLFO SUÁREZ, 1	03502 - BENIDORM	966816065
12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Avda. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU DE CASTELLÓ	964738890
46018761	CIPFP COMPLEJO EDUCATIVO DE CHESTE	PUB.	Ctra. CV-378 - KM. 0,300,	46380 - CHESTE	962787530
46020492	IES JOAN LLOPIS MARÍ	PUB.	Part. SENIADES, S/N	46400 - CULLERA	961719095
03004235	IES MARIA IBARS	PUB.	Cm. DEL LLAVADOR, S/N	03700 - DÉNIA	966428230
03014812	CIPFP VALLE DE ELDA	PUB.	Ctra. DE SAX, 37	03600 - ELDA	966957330
46020297	IES DE ENGUERA	PUB.	Pza. MANUEL TOLSÁ, S/N	46810 - ENGUERA	962249085
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
46022555	IES VERMELLAR	PUB.	C. EN PROYECTO, S/N	46850 - L'OLLERIA	962249070
03014897	IES LOS MONTESINOS - REMEDIOS MUÑOZ	PUB.	C. DIEGO MONTESINOS, 8	03187 - LOS MONTESINOS	965290215
46016063	CENTRE PRIVAT VIRGEN AL PIE DE LA CRUZ	PRIV.	Avda. MOLÍ DE VENT, 54	46530 - PUÇOL	961420200
03010442	CIPFP CANASTELL	PUB.	C. MONOVAR, 5	03690 - SANT VICENT DEL RASPEIG	965936460
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46008984	IES ALAMEDA	PUB.	Po. ALAMEDA, S/N	46300 - UTIEL	962169250
46015435	CENTRE PRIVAT FP ALTAVIANA	PRIV.	C. ALMELA Y VIVES, 5	46010 - VALÈNCIA	963604400
46035811	CENTRE PRIVAT FP MEDITERRÀNEO CULINARY CENTER	PRIV.	Avda. CID, 58	46018 - VALÈNCIA	963190020
46023419	CIPFP CIUTAT DE L'APRENT	PUB.	C. CIUDAD DEL APRENDIZ, 4	46017 - VALÈNCIA	961205935
46015290	IES EL GRAO	PUB.	C. ESCALANTE, 9	46011 - VALÈNCIA	961206030

Nombre total de Centres de la consulta: 21

## T. Serveis de Restauració

Codi	Centre	Règ.	Adreça	Localitat	Telèfon
03012165	CIPFP BATOI	PUB.	C. SOCIETAT UNIÓ MUSICAL, 8	03802 - ALCOI	966527660
12007334	CIPFP BENICARLÓ	PUB.	Av. CORTS VALENCIANES, 2	12580 - BENICARLÓ	964405750
03015129	IES MEDITERRÀNIA	PUB.	C. PRESIDENTE ADOLFO SUÁREZ, 1	03502 - BENIDORM	966816065
12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Av. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU DE CASTELLÓ	964738890
46018761	CIPFP COMPLEJO EDUCATIVO DE CHESTE	PUB.	Ctra. CV-378 - KM. 0,300,	46380 - CHESTE	962787530
46020492	IES JOAN LLOPIS MARÍ	PUB.	Part. SENIADES, S/N	46400 - CULLERA	961719095
03004235	IES MARIA IBARS	PUB.	Cm. DEL LLAVADOR, S/N	03700 - DÉNIA	966428230
03014812	CIPFP VALLE DE ELDA	PUB.	Ctra. DE SAX, 37	03600 - ELDA	966957330
03012050	IES MONTSERRAT ROIG	PUB.	C. CARLET, 2	03206 - ELX	966912250
46020297	IES DE ENGUERA	PUB.	PI. MANUEL TOLSÀ, S/N	46810 - ENGUERA	962249085
03013327	IES LES DUNES	PUB.	C. MOLIVENT, S/N	03140 - GUARDAMAR DEL SEGURA	966926790
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
03014897	IES LOS MONTESINOS - REMEDIOS MUÑOZ	PUB.	C. DIEGO MONTESINOS, 8	03187 - LOS MONTESINOS	965290215
12005571	SECCIÓN DEL IES NTRA. SRA. DE LA CUEVA SANTA EN MONTANEJOS	PUB.	Ctra. VALENCIA, 54	12448 - MONTANEJOS	964336325
46016063	CENTRE PRIVAT VIRGEN AL PIE DE LA CRUZ	PRIV.	Av. MOLÍ DE VENT, 54	46530 - PUÇOL	961420200
03010442	CIPFP CANASTELL	PUB.	C. MONOVAR, 5	03690 - SANT VICENT DEL RASPEIG	965936460
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46023419	CIPFP CIUTAT DE L'APRENT	PUB.	C. CIUDAD DEL APRENDIZ, 4	46017 - VALÈNCIA	961205935

Número total de Centres de la consulta: 18



## GRAU SUPERIOR

### T.S. Direcció de Cuina

Codi	Centre	Règ.	Adreça	Localitat	Telèfon
03001891	IES MIGUEL HERNÁNDEZ	PUB.	C. POETA GARCILASO, 8	03005 - ALACANT	965936545
46035100	CENTRE PRIVAT FP ECOTUR VALENCIA	PRIV.	Av. DE L'ORXATA, 33	46120 - ALBORAIA	960213582
03012165	CIPFP BATOI	PUB.	C. SOCIETAT UNIÓ MUSICAL, 8	03802 - ALCOI	966527660
12007334	CIPFP BENICARLÓ	PUB.	Av. CORTS VALENCIANES, 2	12580 - BENICARLÓ	964405750
03015129	IES MEDITERRÀNIA	PUB.	C. PRESIDENTE ADOLFO SUÁREZ, 1	03502 - BENIDORM	966816065
12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Av. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU DE CASTELLÓ	964738890
46018761	CIPFP COMPLEJO EDUCATIVO DE CHESTE	PUB.	Ctra. CV-378 - KM. 0,300,	46380 - CHESTE	962787530
46020492	IES JOAN LLOPIS MARÍ	PUB.	Part. SENIADES, S/N	46400 - CULLERA	961719095
03004235	IES MARIA IBARS	PUB.	Cm. DEL LLAVADOR, S/N	03700 - DÉNIA	966428230
03014812	CIPFP VALLE DE ELDA	PUB.	Ctra. DE SAX, 37	03600 - ELDA	966957330
46020297	IES DE ENGUERA	PUB.	Pl. MANUEL TOLSÁ, S/N	46810 - ENGUERA	962249085
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
03010442	CIPFP CANASTELL	PUB.	C. MONOVAR, 5	03690 - SANT VICENT DEL RASPEIG	965936460
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46015435	CENTRE PRIVAT FP ALTAVIANA	PRIV.	C. ALMELA Y VIVES, 5	46010 - VALÈNCIA	963604400
46035811	CENTRE PRIVAT FP MEDITERRÀNEO CULINARY CENTER	PRIV.	Av. CID, 58	46018 - VALÈNCIA	963190020
46023419	CIPFP CIUTAT DE L'APRENT	PUB.	C. CIUDAD DEL APRENDIZ, 4	46017 - VALÈNCIA	961205935

Número total de Centres de la consulta: 17

### T.S. Direcció de serveis de Restauració

Codi	Centre	Règ.	Adreça	Localitat	Telèfon
------	--------	------	--------	-----------	---------

12001241	CIPFP COSTA DE AZAHAR	PUB.	Av. FERRANDIS SALVADOR, 10	12100 - CASTELLÓ DE LA PLANA - GRAU DE CASTELLÓ	964738890
46018761	CIPFP COMPLEJO EDUCATIVO DE CHESTE	PUB.	Ctra. CV-378 - KM. 0,300,	46380 - CHESTE	962787530
46024229	IES GUILLEM D'ALCALÀ	PUB.	C. INMACULADA, 14	46139 - LA POBLA DE FARNALS	961206020
03010168	IES CAP DE L'ALJUB	PUB.	C. DEL MAR, S/N	03130 - SANTA POLA	966912525
46023419	CIPFP CIUTAT DE L'APRENT	PUB.	C. CIUDAD DEL APRENDIZ, 4	46017 - VALÈNCIA	961205935

Número total de Centres de la consulta: 5

### 3.6 MARC NORMATIU

Per poder planificar el treball educatiu es necessiten diversos elements per al seu disseny com són les referències legislatives, l'entorn i el context; les avaluacions inicials o resultats d'avaluacions anteriors; característiques del professorat i dels alumnes o els mòduls i continguts a impartir.

Dins de les referències legislatives són fonamentals els Reials Decrets de Títol i Currículum.

Tota la informació que proporcionen és important però especialment s'ha d'analitzar en profunditat els següents punts:

- Reial Decret de títol:
- La competència general
- Les competències professionals, personals i socials
- Objectius generals
- Resultats d'Aprenentatge de cada mòdul
- Criteris d'avaluació de cada Resultat d'Aprenentatge
- Atribució docent
- Decret de currículum:

- Els mòduls de primer i segon curs amb la seva càrrega horària.
- Els continguts
- Espais i equipaments.

Cal tenir en compte també el marc legislatiu de les Qualificacions Professionals<sup>3</sup>.

## 4 ESPECIALITATS: CUINA, RESTAURACIÓ I PASTISSERIA<sup>4</sup>

El Sistema Educatiu proposat per la LOE i la LEA, estableix que els seus currículums siguin oberts i flexibles; i que a través dels seus nivells de concreció es pugui atendre del general al particular, donant respostes a qualsevol situació educativa concreta.

Com veiem el Sistema Educatiu està pensat per oferir un currículum "a la carta": a cada entorn, a cada centre i a cada alumne.

Les Administracions educatives tindran en compte, en establir el currículum de cada cicle formatiu, la realitat socioeconòmica del territori de la seva competència tenint en compte les perspectives de desenvolupament econòmic i social, amb la finalitat

---

<sup>3</sup> [https://www.educacion.gob.es/educa/incual/ice\\_incual.html](https://www.educacion.gob.es/educa/incual/ice_incual.html)  
[https://www.educacion.gob.es/educa/incual/ice\\_catalogoWeb.html](https://www.educacion.gob.es/educa/incual/ice_catalogoWeb.html)

<sup>4</sup> Es fa referència a les especialitats d'Hostaleria, ja que és on el Professorat Tècnic d'FP té atribució docent. De la mateixa manera s' inclou l' especialitat de Fleca-Pastisseria, pertanyent la família professional d' Indústries Alimentàries; ja que existeixen mòduls pràctics, on el Tècnic d' Hostaleria, té atribució docent.

que els ensenyaments responguin en tot moment a les necessitats de qualificació dels sectors socioproductives del seu entorn.

Les Administracions educatives, per tal de facilitar a l' alumnat l' adquisició de les competències del títol corresponent, promouran l' autonomia pedagògica organitzativa i de gestió dels centres que imparteixin formació professional, fomentaran el treball en equip del professorat i el desenvolupament de plans de formació, recerca i innovació en el seu àmbit docent i les actuacions que afavoreixin la millora contínua dels processos formatius.

Els centres de formació professional desenvoluparan els currículums establerts per l' Administració educativa corresponent d' acord amb les característiques i expectatives de l' alumnat, amb especial atenció a les necessitats d' aquelles persones que presentin una discapacitat, i les possibilitats formatives de l' entorn, especialment en el mòdul professional de formació en centres de treball, és a dir, disposaran de l' autonomia pedagògica necessària per al desenvolupament dels ensenyaments i la seva adaptació a les característiques concretes de l' entorn socioeconòmic, cultural i professional del mateix; així com a les individualitats de l' alumnat.

## 4.1 FPB CUINA I RESTAURACIÓ<sup>5</sup>

[https://ceice.qva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset\\_publisher/FRACVC0hANW/a/content/formacion-profesional-basica-cocina-y-restauracion](https://ceice.qva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANW/a/content/formacion-profesional-basica-cocina-y-restauracion)

Aquest professional exerceix la seva activitat per compte d' altri en petites, mitjanes i grans empreses del sector de l' hoteleria, en establiments de restauració, bars, cafeteries, en botigues especialitzades en menjars preparats i en empreses dedicades a l' emmagatzematge, envasament i distribució de productes alimentaris. També pot treballar per compte propi en petits establiments dels subsectors d'hoteleria i restauració tradicional, moderna o col·lectiva.

Les ocupacions i llocs de treball més rellevants són els següents:

- ☐ Ajudant o auxiliar de cuina

---

<sup>5</sup>Se imparte Cocina en el primer año y Restauración en el segundo curso.

- ☐ Ajudant d' economat d' unitats de producció i servei d' aliments i begudes
- ☐ Auxiliar o ajudant de cambrer en sala
- ☐ Auxiliar o ajudant de cambrer en bar cafeteria
- ☐ Auxiliar o ajudant de bàrman
- Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres). Ajudant d' economat d' unitats de producció i servei d' aliments i begudes.

## 4.2 TÈCNIC EN CUINA I GASTRONOMIA

[https://ceice.gva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset\\_publisher/FRACVC0hANWw/content/ciclo-formativo-cocina-y-gastronomia](https://ceice.gva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANWw/content/ciclo-formativo-cocina-y-gastronomia)

Aquest professional desenvolupa la seva activitat professional, tant en grans com en mitjanes i petites empreses, principalment del sector d' hoteleria, tot i que també pot treballar per compte propi en petits establiments del subsector de restauració. Aquesta professió es desenvolupa en sectors i subsectors productius i de prestació de servei en els quals es desenvolupen processos de pre-elaboració, elaboració i, si s'escau, servei d'aliments i begudes, com seria el sector d'hostaleria i, en el seu marc, les subàrees d'hoteleria i restauració (tradicional, moderna i col·lectiva).

També en establiments dedicats a la pre-elaboració i comercialització d' aliments crus, botigues especialitzades en menjars preparats, empreses dedicades a l' emmagatzematge, envasament i distribució de productes alimentaris i altres. Les ocupacions i llocs de treball més rellevants són els següents: Cuiner. Cap de partida. Empleat d' economat d' unitats de producció i servei d' aliments i begudes.

La professió de cuiner es troba en un moment d' evolució i canvi a causa de diverses causes. Les principals són les següents:

- Canvi en els hàbits de vida dels consumidors. A més de les implicacions òbvies del fet que Espanya és una destinació turística tradicional, els hàbits de vida dels espanyols estan canviant a gran velocitat.
- La incorporació de la dona al treball remunerat,
- La proliferació de llars d' un sol individu,

- La llunyania als llocs de treball, són, entre d'altres, factors que incideixen directament sobre el consum d'aliments fora de la llar.

Una dada quantitativa d'entre els molts que donen suport a aquesta argumentació, és que en l'actualitat el 28% dels espanyols menja a diari fora de casa i s'espera que per al 2012 aquesta xifra assoleixi el 50%.

Al fil de l'anterior, les cadenes de restauració ràpida, restauració moderna, restaurants temàtics o «neorestauració», així com cuina per a col·lectivitats, són el subsector que major creixement està experimentant, alhora que s'espera que es mantingui els pròxims anys. En el costat contrari, el mercat apunta a un estancament dels restaurants tradicionals i de luxe, així com una evolució discreta de la cuina «d'autor».

La necessitat de manejar grans volums de servei, concentrat en lapsos de temps curts, incideix directament en les tècniques productives i en la nova maquinària especialitzada que s'ha d'emprar. Dins d'aquesta, destaquen els autoclaus, màquines de buit, termo resistències d'immersió i altres. Així mateix, l'organització de la producció està variant substancialment cap a una major especialització en les tasques i major capacitat de coordinació entre cada fase de la mateixa. Conseqüentment, els horaris tendeixen a flexibilitzar-se.

Com a conseqüència de l'anterior, el sector reclama un nombre important de professionals de la cuina, més experts en tècniques específiques, sistemes de producció basats en 4a i 5a gamma i maneig d'equips i eines fonamentats en tecnologia informàtica. D'altra banda, es fan imprescindibles les actituds favorables envers l'autoformació i cap a la responsabilitat, tant pel que fa a la importància de la seguretat, la higiene i la qualitat, com a la posició que suposa una tasca en un entorn organitzatiu d'estandardització creixent..

### 4.3 TÈCNIC EN DIRECCIÓ DE CUINA

[https://ceice.gva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset\\_publisher/FRACVC0hANWw/content/ciclo-formativo-direccion-de-cocina](https://ceice.gva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANWw/content/ciclo-formativo-direccion-de-cocina)

Les ocupacions i llocs de treball més rellevants són els següents:

- ☐ Director d' aliments i begudes
- ☐ Director de cuina. Cap de producció en cuina
- ☐ Cap de cuina
- ☐ Segon cap de cuina
- ☐ Cap d' operacions de catering
- ☐ Cap de partida
- ☐ Cuiner
- ☐ Encarregat d' economat i celler

#### 4.4 TÈCNIC EN DIRECCIÓ DE SERVEIS EN RESTAURACIÓ

[https://ceice.gva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset\\_publisher/FRACVC0hANW/a/content/ciclo-formativo-direccion-de-servicios-de-restauracion](https://ceice.gva.es/va/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANW/a/content/ciclo-formativo-direccion-de-servicios-de-restauracion)

Les ocupacions i llocs de treball més rellevants són els següents:

- ☐ Director d' aliments i begudes
- Director de cuina.
- Cap de producció en cuina
- Cap de cuina
- Segon cap de cuina
- Cap d' operacions de catering
- Encarregat d' economat i celler

#### 4.8 RD DE TÍTOL I CURRÍCULUM

Aquí es mostren uns exemples de links que corresponen a Reials Decrets de títols i el currículum desenvolupat per la Comunitat Valenciana dins del seu marc de competència.

##### **Reial Decret T.P.B. Cuina i Restauració**

<http://www.todofp.es/dctm/todofp/fp-basica/fp-basica-cocina-y-restauracion.pdf?documentId=0901e72b818aef25>

##### **Currículum Comunitat Valenciana**

[http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743775/2014\\_9990.pdf/dc9148ef-117c-4837-b474-66955eac658c](http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743775/2014_9990.pdf/dc9148ef-117c-4837-b474-66955eac658c)

##### **Reial Decret Grau Mitjà Cuina i Gastronomia**

<http://www.boe.es/boe/dias/2007/11/23/pdfs/A47950-47979.pdf>



#### **Currículum Comunitat Valenciana**

[http://www.docv.gva.es/datos/2009/09/03/pdf/2009\\_9797.pdf](http://www.docv.gva.es/datos/2009/09/03/pdf/2009_9797.pdf)

#### **Reial Decret Grau Mitjà Serveis en Restauració**

<https://www.boe.es/boe/dias/2008/01/18/pdfs/A03685-03710.pdf>

#### **Currículum Comunitat Valenciana**

[http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743919/2009\\_9810.pdf/15153e99-e817-4feb-bd35-b8ad0007422e](http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743919/2009_9810.pdf/15153e99-e817-4feb-bd35-b8ad0007422e)

#### **Reial Decret Grau Mitjà Fleca Pastisseria i Rebosteria**

<https://www.boe.es/boe/dias/2007/11/24/pdfs/A48241-48277.pdf>

#### **Currículum Comunitat Valenciana**

[http://www.dogv.gva.es/datos/2009/09/02/pdf/2009\\_9804.pdf](http://www.dogv.gva.es/datos/2009/09/02/pdf/2009_9804.pdf)

#### **Real Decreto Grado Superior. T.S. Dirección de cocina**

<http://www.boe.es/boe/dias/2010/06/12/pdfs/BOE-A-2010-9270.pdf>

#### **Currículum Comunitat Valenciana**

[http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/2013\\_4395.pdf/e0d527e9-6e38-4735-8265-75804ddfc8df](http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/2013_4395.pdf/e0d527e9-6e38-4735-8265-75804ddfc8df)

#### **Reial Decret Grau Superior. T.S. Direcció en Serveis en Restauració**

<https://www.boe.es/boe/dias/2010/06/12/pdfs/BOE-A-2010-9271.pdf>

#### **Currículum Comunitat Valenciana**

[http://www.dogv.gva.es/datos/2013/04/25/pdf/2013\\_3940.pdf](http://www.dogv.gva.es/datos/2013/04/25/pdf/2013_3940.pdf)

## **4.9 DISTRIBUCIÓ HORÀRIA SETMANAL, ATRIBUCIÓ DOCENT CICLES I MÒDULS.**

En l'apartat "Horari" dels links subministrats es descriuen els quadres resum de cicles amb la distribució horària de cadascun d'ells i cadascun d'ells i cada mòdul que estableix la Comunitat Valenciana, així com l'atribució docent per als professors tècnics de la nostra especialitat.

Per exemple:

Tècnic Superior Direcció de Serveis de Restauració

[https://ceice.gva.es/documents/161863064/162743925/hotdsrloe3h\\_val.pdf/6a13fceb-04c2-450d-93fa-cc5f500ca425](https://ceice.gva.es/documents/161863064/162743925/hotdsrloe3h_val.pdf/6a13fceb-04c2-450d-93fa-cc5f500ca425)

Tècnic Superior Direcció de Cuina

[https://ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/hotdcoloe3h\\_val.pdf/5a7fd635-253b-41ba-b861-b83b57f0981c](https://ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/hotdcoloe3h_val.pdf/5a7fd635-253b-41ba-b861-b83b57f0981c)

## 4.10 INSTAL·LACIONS I ESPAIS ALS CENTRES EDUCATIU

Els espais i equipament mínims que han de reunir els centres educatius per permetre el desenvolupament dels ensenyaments d'aquests cicles formatius, són referits en els diferents Reials Decrets que dicten els cicles.

Els espais formatius establerts poden ser ocupats per diferents grups d'alumnat que cursin el mateix o altres cicles formatius, o etapes educatives, i no necessàriament s'han de diferenciar mitjançant tancaments.

L'equipament, a més de ser el necessari i suficient per garantir l'adquisició dels resultats d'aprenentatge i la qualitat de l'ensenyament a l'alumnat segons el sistema de qualitat adoptat, haurà de complir les següents condicions:

- a) Els equips, màquines, etc. disposaran de la instal·lació necessària per al seu correcte funcionament i compliran amb les normes de seguretat i prevenció de riscos i amb totes les altres que siguin d'aplicació.
- b) La seva quantitat i característiques haurà d'estar en funció del nombre d'alumnes i permetre l'adquisició dels resultats d'aprenentatge, tenint en compte els criteris d'avaluació i els continguts que s'inclouen en cadascun dels mòduls professionals que s'imparteixen en els referits espais.

## 4.11 MÒDULS PROFESSIONALS I TITULACIONS ACADÈMIQUES REQUERIDES PER A LA SEVA IMPARTICIÓ.

Els aspectes referents al professorat amb atribució docent en els mòduls professionals de cadascun dels cicles formatius on el professorat tècnic té docència, vénen enumerats en cadascun dels RD de títol.

Les administracions competents vetllaran perquè el professorat que imparteix els mòduls professionals compleixi amb els requisits especificats i garantir així la qualitat d'aquests ensenyaments.

## 4.12 MÒDUL PROJECTE

Aquest mòdul professional complementa la formació establerta per a la resta dels mòduls professionals que integren el títol en les funcions d' anàlisi del context, disseny del projecte i organització de l' execució.

Les activitats professionals associades a aquestes funcions es desenvolupen en els diferents subsectors de la restauració. La formació del mòdul es relaciona amb la totalitat dels objectius generals del cicle i les competències professionals, personals i socials del títol. Les línies d' actuació en el procés d' ensenyament-aprenentatge que permeten assolir els objectius del mòdul estan relacionades amb:

- El coneixement dels fonaments d' un projecte.
- ☐ La utilització de les TIC en la recerca d' informació i en la realització del projecte
- L' autonomia i la iniciativa.
- La innovació en el plantejament i en els objectius del projecte.

Mòdul Professional: Projecte de direcció de cuina. Equivalència en crèdits ECTS:

5. Codi: 0505. Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.

1. Identifica necessitats del sector de la restauració, relacionant-les amb projectes tipus que les puguin satisfer.
2. Dissenya projectes relacionats amb les competències expressades en el títol, incloent i desenvolupant les fases que el componen.
3. Planifica la implementació o execució del projecte, determinant el pla d'intervenció i la documentació associada.
4. Defineix els procediments per al seguiment i control en l'execució del projecte, justificant la selecció de variables i instruments emprats.

El mòdul professional de Projecte només es realitza en els Cicles Formatius de Grau Superior derivats de la LOE i es cursa en segon curs. Té per objecte la integració de les diverses capacitats i coneixements del currículum del cicle formatiu, tant en els seus aspectes laborals, com de l'exercici professional i de la gestió empresarial.

Llevat que concorrin altres circumstàncies que no ho permetin, el projecte serà elaborat pels alumnes simultàniament a la realització del mòdul professional d'FCT i s'avaluarà un cop acabat aquest. És a dir, si l'alumne no accedeix o renuncia a les FCT per algun motiu, no pot realitzar aquest Projecte.

El seu objectiu és fomentar les destreses investigadores, creatives, innovadores i emprenedores, així doncs, els alumnes realitzaran projectes que poden versar, a tall d'exemple, des de la posada en marxa de processos o productes, projectes de recerca, creació d'empreses i fins i tot d'una revisió bibliogràfica o una anàlisi crítica d'estudis del sector professional d'interès entre d'altres.

El mòdul s'organitzarà mitjançant tutories individualitzades per orientar i assessorar l'alumne o alumna en el procés de desenvolupament del projecte. Aquesta tutoria serà exercida per un professor o una professora de la família d'Imatge Personal



que a més s' encarregarà de la coordinació amb el tutor o tutora d' empresa o entitat col.laboradora que, en el seu cas, participi en l' elaboració del projecte.

Hi haurà també tutories col·lectives que aniran preferentment a càrrec del tutor de segon curs.

La seva qualificació serà numèrica, entre un i deu, sense decimals, igual que la resta de mòduls professionals, exceptuant les FCT (apte o no apte) com s'ha comentat anteriorment.

Cal tenir en compte la tutorització dels alumnes que cursin el mòdul professional de FCT a la Unió Europea a través del programa ERASMUS + o FCT Europa.

## 5 ACTIVITATS D' AVALUACIÓ

Les activitats d' ensenyament i aprenentatge tenen com a finalitat aconseguir els objectius i adquirir les competències bàsiques.

Existeixen diferents tipus d' activitats: d' iniciació, de desenvolupament, de consolidació, de suport o reforç, d' ampliació, d' avaluació i de recuperació que seran emprades en funció del moment d' aprenentatge en què es trobi l' educant. Es proposen les següents activitats:

### 1ª ACTIVIDAT

Realitzar un quadre o graella amb els Resultats d' Aprenentatge dels títols proposats d' aquells mòduls en els quals tenen atribució docent els Professors Tècnics d' FP de la família d' Hostaleria i Turisme

### 2ª ACTIVIDAT

Elaboració d'una Unitat de Treball, de les propostes en l'activitat, ubicant-les en un Cicle, Mòdul, i el/s Resultat/s d'Aprenentatge que corresponguin i aplicant els seus criteris d'avaluació indicats en el Reial Decret

## 6 ANNEXOS

### ANNEX

## 7 BIBLIOGRAFIA I WEBGRAFIA

RIAL, Antonio i REGO, Laura. Formació professional a Espanya: Conquestes de la formació professional a Espanya en els últims vint-i-cinc anys. Formació XXI (en línia). Gener de 2012, nº 19. (data de consulta: 15 febrer 2016). Disponible en:

[http://formacionxxi.com/porqualMagazine/do/get/magazineArticle/2011/12/text/xml/Formacion\\_profesional\\_en\\_Espana.xml.html#/porqualMagazine/do/get/magazineArticle/2011/12/text/xml/Formacion\\_profesional\\_en\\_Espana.xml.html](http://formacionxxi.com/porqualMagazine/do/get/magazineArticle/2011/12/text/xml/Formacion_profesional_en_Espana.xml.html#/porqualMagazine/do/get/magazineArticle/2011/12/text/xml/Formacion_profesional_en_Espana.xml.html)

<http://www.ceice.gva.es/web/formacion-profesional>

[https://www.sepe.es/contenidos/personas/formacion/certificados\\_de\\_profesionalidad/familias\\_profesionales.html](https://www.sepe.es/contenidos/personas/formacion/certificados_de_profesionalidad/familias_profesionales.html)

<http://www.todofp.es/todofp/que-como-y-donde-estudiar/que-estudiar/familias/titulos-loe.html>

<http://www.ceice.gva.es/web/formacion-profesional/oferta1>

[http://www.docv.gva.es/datos/2016/06/03/pdf/2016\\_4016.pdf](http://www.docv.gva.es/datos/2016/06/03/pdf/2016_4016.pdf)

[http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/25/pdf/2016\\_3721.pdf](http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/25/pdf/2016_3721.pdf)

[http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/24/pdf/2016\\_3675.pdf](http://www.docv.gva.es/datos/2016/05/24/pdf/2016_3675.pdf)

<http://www.ceice.gva.es/web/centros-docentes/formacion-profesional/familias-profesionales/consulta?fam=039>

<http://www.todofp.es/dctm/todofp/fp-basica/fp-basica-cocina-y-restauracion.pdf?documentId=0901e72b818aef25>



[http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743775/2014\\_9990.pdf/dc9148ef-117c-4837-b474-66955eac658c](http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743775/2014_9990.pdf/dc9148ef-117c-4837-b474-66955eac658c)

<http://www.boe.es/boe/dias/2007/11/23/pdfs/A47950-47979.pdf>

[http://www.docv.gva.es/datos/2009/09/03/pdf/2009\\_9797.pdf](http://www.docv.gva.es/datos/2009/09/03/pdf/2009_9797.pdf)

<http://www.boe.es/boe/dias/2010/06/12/pdfs/BOE-A-2010-9270.pdf>

[http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/2013\\_4395.pdf/e0d527e9-6e38-4735-8265-75804ddfc8df](http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/2013_4395.pdf/e0d527e9-6e38-4735-8265-75804ddfc8df)

<http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743847/fpbhostcoch.pdf/a1ff0a7a-940b-41f1-9089-04907c067eb4>

<http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743693/hotcocloe2h.pdf/ed099c29-95a9-4e66-9bd0-5d64ca4547d3>

<http://www.ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/hotdcoloe3h.pdf/0d8fb7d-8dd0-46a3-80a7-6b6dbc2744c5>

[http://www.docv.gva.es/datos/2010/09/03/pdf/2010\\_9539.pdf](http://www.docv.gva.es/datos/2010/09/03/pdf/2010_9539.pdf)