

**PQPI**

**HOTELERIA I CUINA**

### Joves destinataris

Joves de 16 a 21 anys que no han obtingut el títol de Graduat en ESO

### Oferta Professional del PQPI:

Auxiliar d'hoteleria: cuina i càtering

Mòdul obligatoris (A i B): 950 h 1 curs escolar d'octubre a juny

Mòdul voluntari (C): en paral·lel o posteriorment a centres de formació d'adults

### Lloc de realització previst

Escola Intermunicipal del Penedès, escola pública creada per la Mancomunitat de Municipis de l'Alt Penedès, on s'imparteix l'ESO, Batxillerats i Cicles Formatius

Mòdul B: 270 hores

Mòdul A: 110 hores de formació teòrica a l'aula.

### Empreses col·laboradores:

Mòdul A: 340 hores de formació teòrica a les empreses

Mòdul A : 230 hores de pràctiques a empreses de l'entorn.

### Trets del projecte PQPI:

Acció tutorial i acompanyament fins a la inserció.

Treball en xarxa amb altres equips de PTT.

Estreta col·laboració amb altres recursos d'atenció al jovent (Xarxa TET)

## QUÈ ESTUDIARÀS?

- \* Preelaborar aliment.
- \* Preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles.
- \* Assistir en la preparació d'elaboracions complexes.
- \* Assistir al servei i preparar i presentar begudes senzilles i menjar ràpids.
- \* Executar i aplicar operacions tècniques i normes bàsiques de manipulació.
- \* Preparació i conservació d'aliments i begudes de qualitat.
- \* Realitzar el muntatge de gèneres.
- \* Elaboracions culinàries envasades.
- \* Parament.
- \* Utilatge i materials diversos, en els equips destinats al servei de càtering.
- \* Rebre la càrrega procedent del servei de càtering realitzat.



## DE QUÈ TREBALLARÀS?

- \* Auxiliar i/o ajudant/a de cuina.
- \* Auxiliar de col·lectivitats.
- \* Ajudant/a de bar.
- \* Ajudant/a d'economat.
- \* Empleat/da d'establiment de restauració.
- \* Preparador de càtering.
- \* Auxiliar de càtering a col·lectivitats
- \* Ajudant/a de cuina.
- \* Ajudant/a de cambrera.

## ON TREBALLARÀS?

En empreses petites, mitjanes i grans d'hoteleria.