



PROJECTE CURRICULAR DE CENTRE



INS Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

	Nom del document PCC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 1 de 19



Contingut

1. INTRODUCCIÓ:	3
1.1. FINALITATS DE L'FP.	3
1.2. OBJECTIUS GENERALS:	3
1.3. DENOMINACIÓ I ORGANITZACIÓ DELS ENSENYAMENTS DELS CF:	4
1.4. MODEL CURRICULAR:	4
1.4.1. REFERÈNCIES DEL TÍTOL	4
1.4.2. ESTRUCTURA DEL CURRÍCULUM	5
1.4.3. CONFIGURACIÓ DELS MÒDULS PROFESSIONALS I DE LES UNITATS FORMATIVES.	6
2. PROJECTE CURRICULAR DELS CF.	7
2.1 CICLES QUE S'IMPARTEIXEN A L'INS ESCOLA D'HOSTALERIA I TURISME DE GIRONA.	7
2.2 ORGANITZACIÓ DELS CF	8
2.3. PROGRAMACIÓ DELS MÒDULS PROFESSIONALS I DE LES UNITATS FORMATIVES	8
2.4. AVALUACIÓ I RECUPERACIÓ DELS MÒDULS DE CF	9
2.5. PROMOCIÓ DE PRIMER A SEGON CURS DE CF	10
2.5.1 CIRCUMSTÀNCIES EXCEPCIONALS DE CADA CF.	10
2.6. ACCIÓ TUTORIAL I FCT	10
2.7. MODIFICACIÓ DEL PCC-CF	10
3. ANNEXOS	11
ANNEX 1. TAULA AMB INFORMACIÓ CURRICULAR DELS CF.	11
ANNEX 2. TAULES INFORMATIVES DELS CICLES AMB DISTRIBUCIÓ ENTRE PRIMER I SEGON, HORES LLIURE DISPOSICIÓ I HORES SETMANALS	12

	Nom del document PCC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 2 de 19



Data de la revisió	Canvis realitzats
24/07/2017	Actualització quadres .itineraris Cicles formatius. (Distribució i promoció)
07/06/2018	Actualització punt 2.1i Annex 2 . Supressió CFGS Guia, informació i assistència turístiques, Perfil Animador Incorporació M15 Pràcticumd'esdeveniments al Cicle d'Agències de Viatges i Gestió d'esdeveniments.

1. Introducció:

D'acord amb la LOE, es defineix la formació professional (FP) en l'àmbit del sistema educatiu com el conjunt d'accions formatives que capaciten per al desenvolupament qualificat de les diverses professions, l'accés a l'ocupació i la participació activa en la vida social, cultural i econòmica.

Inclou els ensenyaments propis de la formació professional inicial, les accions d'inserció i reinserció laboral dels treballadors, així com els orientats a la formació contínua a les empreses, que permetin l'adquisició i actualització permanent de les competències professionals. La regulació que conté aquesta Llei es refereix a la formació professional inicial que forma part del sistema educatiu .

1.1. Finalitats de l'FP.

La formació professional, en el sistema educatiu, té per finalitat preparar l'alumnat per a l'activitat en un camp professional i facilitar la seva adaptació a les modificacions laborals que es poden produir al llarg de la seva vida, així com contribuir al seu desenvolupament personal i a l'exercici d'una ciutadania democràtica.

La formació professional en el sistema educatiu comprèn un conjunt de cicles formatius amb una organització modular, de durada variable i continguts teoricopràctics adequats als diversos camps professionals.

Els cicles formatius són de grau mitjà i de grau superior, estan referits al Catàleg nacional de qualificacions professionals i constitueixen, respectivament, la formació professional de grau mitjà i la formació professional de grau superior. El currículum d'aquests ensenyaments s'ha d'ajustar a les exigències derivades del Sistema Nacional de Qualificacions i Formació Professional.

1.2. Objectius generals:

La formació professional en el sistema educatiu ha de contribuir al fet que els i les alumnes adquireixin les capacitats que els permetin:

a) Desenvolupar la competència general corresponent a la qualificació o qualificacions objecte dels estudis realitzats.

	Nom del document PCC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 3 de 19



- b) Comprendre l'organització i les característiques del sector productiu corresponent, així com els mecanismes d'inserció professional; conèixer la legislació laboral i els drets i les obligacions que deriven de les relacions laborals.
- c) Aprendre per si mateixos i treballar en equip, així com formar-se en la prevenció de conflictes i en la seva resolució pacífica en tots els àmbits de la vida personal, familiar i social. Fomentar la igualtat efectiva d'oportunitats entre homes i dones per accedir a una formació que permeti tot tipus d'opcions professionals i l'exercici d'aquestes.
- d) Treballar en condicions de seguretat i salut, i prevenir els possibles riscos derivats del treball.
- e) Desenvolupar una identitat professional motivadora de futurs aprenentatges i adaptacions a l'evolució dels processos productius i al canvi social.
- f) Afermar l'esperit emprenedor per al desenvolupament d'activitats i iniciatives empresarials.

1.3. Denominació i organització dels ensenyaments dels CF:

La denominació de cada cicle formatiu, el currículum, la durada, l'organització, l'estructura i les hores destinades a la formació pràctica en centres de treball (FCT) són els que s'estableixen en els decrets respectius. L'annex 1 recull l'esmentada informació per els cicles formatius que s'imparteixen en l'INS Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona.

1.4. Model curricular:

1.4.1. Referències del Títol

El pla d'estudis que els centres docents de Catalunya hauran d'aplicar per a cadascun dels títols de Formació Professional es defineix en el Decret de Currículum corresponent. Aquest currículum s'ha estructurat a partir dels elements bàsics establerts per l'Estat en el corresponent Reial Decret dels títols publicats en el BOE. Pel que fa al perfil professional, els títols a Catalunya tenen com a referent les Qualificacions del Catàleg de Qualificacions Professionals de Catalunya, que prèviament s'han analitzat i adaptat a les necessitats dels diferents sectors professionals per part de l'[Institut Català de les Qualificacions Professionals](#) (ICQP). Aquestes Qualificacions són el referent del perfil professional:

-) dels cicles formatius de grau mitjà (qualificacions de N2)
-) dels cicles formatius de grau superior (qualificacions de N3)
-) dels programes de qualificació professional inicial PQPI (qualificacions de N1)
-) dels certificats de professionalitat que estableixi l'administració laboral, (certificats de N2 i N3)

Cada títol conté almenys una qualificació sencera del seu nivell, del Catàleg de qualificacions, encara que ocasionalment podria incorporar-ne d'alguna de nivell

	Nom del document PCC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 4 de 19



inferior. Un títol pot tenir més d'una qualificació completa, i també pot incorporar unitats de competència d'alguna altra qualificació. Les qualificacions estan organitzades en diverses unitats de competència. Les unitats de competència són la unitat de transferència entre els sistemes de formació professional inicial del sistema educatiu i la formació professional per a l'ocupació i l'element que permet la capitalització de la formació o experiència adquirida.

Per exemple en el títol de FP de Grau Mitjà de Tècnic de Cuina i Gastronomia, de la Família d'*Hoteleria i Turisme*, existeix la Qualificació Professional de nivell 2: *Cuina* (2093), formada per quatre unitats de competència:

UC 2025911- Definir ofertes gastronòmiques, realitzar el proveïment i controlar consums.

UC 2026011- Preelaborar i conservar tota classe d'aliments.

UC 2026111- Preparar elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i plats elementals.

UC 2026211- Preparar i presentar tota mena d'elaboracions culinàries complexes i de creació pròpia per al servei.

1.4.2. Estructura del Currículum

Els Mòduls Professionals. Els nous títols de Formació Professional, estan organitzats en Mòduls Professionals

-) Mòduls professionals associats a una o més unitats de competència.
-) Mòduls professionals de suport, que contenen formació de base o transversal a diferents cicles formatius.
-) Mòduls professionals comuns a tots els títols: Formació i orientació laboral (FOL), Empresa i iniciativa empenedora (EIE) i mòdul de FCT
-) Mòdul de projecte en tots els cicles formatius de grau superior.
-) Mòdul de síntesi en tots els cicles formatius de grau mitjà.

Els continguts de prevenció dels riscos específics de l'activitat, de seguretat i de Tecnologies de l'Aprenentatge i el Coneixement (TAC) queden incorporats en els mòduls associats a les UC. Alguns títols incorporen un mòdul d'idioma. D'altra banda, i per tal de potenciar l'adquisició de competències de comunicació en llengua estrangera, el currículum pretén que en determinats mòduls professionals s'hagi d'incorporar la llengua anglesa com a metodologia de treball.

- *Les Unitats Formatives (UF)*

	Nom del document PCC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 5 de 19



Els Mòduls Professionals s'organitzen en Unitats Formatives (UF). La UF és una agrupació de resultats d'aprenentatge i continguts d'un mòdul professional, relacionada generalment amb unes activitats de treball i alhora amb coherència didàctica per a l'aprenentatge. L'objectiu de les UF és el de disposar d'unitats de formació de curta durada, que facilitin l'aprenentatge al llarg de la vida, la integració dels sistemes de formació professional i la incorporació de la població adulta a la formació. Les UF són les unitats de formació i avaluació, i es podran certificar en

determinats casos. La superació positiva de totes les UF dóna lloc a la superació i certificació del mòdul professional.

1.4.3. Configuració dels mòduls professionals i de les unitats formatives.

Els elements que configuren el currículum dels mòduls professionals i les unitats formatives són:

-) Els Resultats d'Aprenentatge (RA)
-) Els Criteris d'Avaluació (CA)
-) Els Continguts (C)

Resultats d'Aprenentatge (RA)

El RA expressa la competència que ha d'adquirir l'alumnat, a través de l'aprenentatge, per poder desenvolupar funcions o processos i obtenir productes o resultats.

Cada RA descriu la capacitat que ha d'aconseguir l'alumnat, l'objecte de l'activitat i la situació d'aprenentatge.

Criteris d'Avaluació (CA)

Els criteris d'avaluació indiquen les accions i els continguts de l'activitat o condicions que permeten valorar si s'ha aconseguit el resultat d'aprenentatge establert.

Cada RA es concreta amb diversos criteris d'avaluació (CA).

Continguts (C)

Els Continguts són el conjunt de coneixements fonamentals que l'alumnat ha d'assimilar per assolir una determinada capacitat professional.

A cada RA li correspon un bloc de continguts que integra els continguts procedimentals (saber fer), els conceptuals (saber) i els actitudinals (saber ser i saber estar).

	Nom del document PCC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 6 de 19



2. Projecte curricular dels CF.

Els decrets que aproven per a Catalunya cadascun dels CF estableixen els currículums i consideren les necessitats de desenvolupament econòmic i social i de recursos humans de l'estructura productiva de Catalunya.

Com que aquests currículums tenen un caràcter obert i flexible, hi ha la possibilitat d'adaptar els objectius terminals i els continguts conceptuals, procedimentals i actitudinals dels diferents mòduls a l'entorn econòmic i a les característiques de l'alumnat mitjançant un procés de concreció i desenvolupament que correspon al centre i al seu professorat. L'entorn professional, cultural i socioeconòmic del centre i les necessitats de l'alumnat són els eixos prioritaris que contextualitzen la planificació dels processos d'Ensenyament – aprenentatge. Així doncs, el centre juga un paper determinant en l'acoblament del conjunt de decisions que intervenen en el procés d'adaptació i desenvolupament del currículum dels CF.

La concreció i desenvolupament del currículum de cada cicle formatiu es du a terme mitjançant l'elaboració del Projecte Curricular que formarà part del Projecte de Centre. Cal doncs entendre el Projecte Curricular de CF com un instrument de caire pedagògic i didàctic que articula a la llarga el conjunt d'actuacions educatives del centre i que vol assolir les seves finalitats educatives.

2.1 Cicles que s'imparteixen a L'INS Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona.

A L'INS Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona imparteix CF de grau mitjà i de grau superior que corresponen a les següents famílies professionals:

Família Professional Hostaleria i Turisme:

CFGM Cuina i gastronomia
CFGM Serveis en restauració
CFGS Direcció en Cuina
CFGS Direcció en Serveis
CFGS Agències de viatges i gestió d'esdeveniments
CFGS Gestió d'allotjaments turístics
CFGS Guia, informació i assistència turístiques

Família Professional Indústries alimentàries:

CFGM Forneria, pastisseria i confiteria

	Nom del document PCC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 7 de 19



2.2 Organització dels CF

L'organització dels CF a L'INS Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona es durà a terme a partir de la Resolució del Departament d'Educació que, anualment, dona instruccions per a l'organització i el funcionament dels centres docents públics d'educació secundària de Catalunya.

Aquesta resolució s'estructura en diferents apartats, un dels quals fa referència exclusiva als CF de formació professional inicial – LOE.

Dintre de les competències pròpies del centre, el procediment PE1 1.4.- *Elaborar i revisar el Projecte Curricular de Centre*, descriu l'operativa que empra la nostra Escola en l'organització dels CF, per tal de garantir l'harmonització organitzativa de tots els CF que s'imparteixen a l'institut.

Mitjançant aquest procediment específic s'estableixen les pautes d'actuació i se segueixen els criteris d'organització en la gestió i administració dels horaris dels CF.

L'organització dels CF ha d'assegurar satisfactòriament el compliment de la totalitat de les tasques docents programades, entre d'altres, el desenvolupament de les activitats d'ensenyament - aprenentatge segons consta en la programació docent de cada CF, l'ocupació dels espais, els recursos materials i la continuïtat del servei.

2.3. Programació dels mòduls professionals i de les unitats formatives

La programació de cada mòdul professional ha d'incloure, almenys:

- La relació de les unitats formatives i la seva temporalització, fent-hi constar el nombre d'hores totals, la data prevista d'inici i de finalització i el nombre d'hores setmanals.
- Les estratègies metodològiques i d'organització del mòdul professional.
- Els criteris de qualificació del mòdul professional a partir de les qualificacions de les unitats formatives.

De cada unitat formativa s'especificaran:

- Els resultats d'aprenentatge, criteris d'avaluació i continguts convenientment contextualitzats.
- Les activitats d'ensenyament i aprenentatge i la seva relació amb els resultats d'aprenentatge, criteris d'avaluació i continguts.
- L'enunciat dels nuclis formatius en què s'agruparan les activitats d'ensenyament i aprenentatge, si escau.
- L'avaluació i qualificació de la unitat formativa a partir de les qualificacions dels resultats d'aprenentatge.

De cada activitat d'ensenyament i aprenentatge s'especificarà:

- el nom i la durada prevista
- una breu descripció de les tasques que cal fer en l'activitat
- les activitats d'avaluació
- els resultats d'aprenentatge als quals va dirigida l'activitat.

Informació a l'alumnat

A l'inici del curs el centre ha d'informar l'alumnat dels continguts del currículum formatiu, de l'estructura i durada dels mòduls i de les unitats formatives, dels objectius generals del cicle, dels criteris de qualificació dels mòduls i de les unitats formatives,

	Nom del document PCC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 8 de 19



així com de les unitats de competència i qualificacions a què fa referència el perfil professional.

2.4. Avaluació i recuperació dels mòduls de CF

Avaluació de les unitats formatives:

L'avaluació dels aprenentatges de l'alumnat dels cicles formatius és contínua, ha d'atendre l'organització modular i s'ha de fer per unitats formatives per tal de permetre una millor capitalització de la formació.

L'avaluació es farà tenint en compte els resultats d'aprenentatge i els criteris d'avaluació de les unitats formatives. Els centres generaran registres d'avaluació on es concreti, per a cada alumne/a, el grau d'assoliment de cada resultat d'aprenentatge de les unitats formatives.

Les unitats formatives se superen amb una qualificació de 5 punts o superior.

Avaluació dels mòduls professionals:

La superació del mòdul professional s'obté amb la superació de les unitats formatives que el componen. L'equip docent pot determinar i aplicar criteris de ponderació de la qualificació obtinguda en les diferents unitats formatives, per tal d'establir la qualificació final del mòdul professional corresponent.

Els mòduls superats acrediten les unitats de competència als quals estan associats, d'acord amb la relació establerta en el perfil professional del títol.

Avaluació del mòdul de síntesi i del mòdul de projecte:

L'equip docent que hagi participat en la impartició del mòdul de síntesi, en els cicles de grau mitjà, i del mòdul de projecte, en els cicles de grau superior, l'avaluarà de manera col·legiada.

Els mòduls de síntesi i de projecte s'avaluaran positivament quan l'equip docent aprecii que l'alumne/a ha assolit en un grau suficient els resultats d'aprenentatge en relació amb els objectius generals del cicle formatiu. En cas contrari, l'avaluació serà negativa.

Avaluació del mòdul de formació en centres de treball:

L'avaluació del mòdul de formació en centres de treball correspon al centre educatiu.

L'avaluació del mòdul professional de formació en centres de treball serà continuada durant l'estada de l'alumne/a a l'empresa. El tutor o tutora del cicle i la persona responsable d'aquesta formació a l'empresa tindran en compte la valoració que l'alumnat en fa, a l'hora de determinar la seva idoneïtat i corregir-ne, si cal, les possibles deficiències, la qual cosa quedarà recollida en el quadern de pràctiques.

En acabar l'FCT, la persona responsable de la formació a l'empresa valorarà l'evolució de l'alumne/a, mitjançant un informe que incorporarà al quadern de pràctiques.

L'avaluació del mòdul de formació en centres de treball (FCT) correspon a la junta d'avaluació, que ha de tenir en compte la valoració feta per l'empresa, i prendre com a referència els resultats d'aprenentatge, els criteris d'avaluació i les activitats formatives de referència establertes en el currículum.

	Nom del document PCC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 9 de 19



2.5. Promoció de primer a segon curs de CF

Tal i com es contempla en el Document per a l'organització i el funcionament dels centres públics d'educació secundària, la promoció de curs es farà en aquests termes: "L'alumnat que, un cop realitzada la segona convocatòria hagi superat un nombre de mòduls amb càrrega horària superior al 60% del conjunt dels mòduls del primer any, pot matricular-se en el segon curs del cicle i ha de cursar els mòduls pendents del primer any.

En cas contrari, es matricularà en els mòduls no superats del primer curs del cicle i opcionalment en els mòduls del segon any que no presentin incompatibilitat horària significativa o curricular, segons el projecte del centre i la disponibilitat de places.

Tanmateix, les normes d'organització i funcionament del centre poden determinar en quines circumstàncies excepcionals, relacionades amb incompatibilitats curricular o horàries, un alumne ha de matricular-se només en els mòduls de primer curs, malgrat haver superat el 60% de la durada horària del conjunt de mòduls de primer curs.

2.5.1 Circumstàncies excepcionals de cada CF.

Veure quadres d'itineraris a l'apartat d'annexos

2.6. Acció tutorial i FCT

L'acció tutorial queda desenvolupada en el Pla d'Acció tutorial (PAT).

L'FCT està regulada per la normativa específica.

2.7. Modificació del PCC-CF

Els Departaments i seminaris pedagògics a l'acabament de cada curs escolar, han d'avaluar els projectes curriculars dels cicles formatius impartits, el procés d'ensenyament, els criteris d'avaluació i de recuperació i l'evolució del rendiment de l'alumnat. Tot això unit a la possible modificació del context existent en redactar inicialment la programació dels mòduls dels CF, pot donar peu a la modificació del disseny curricular d'un o més mòduls/mòduls. El procediment PE1 1.4.- *Elaborar i revisar el Projecte Curricular de Centre*, descriu l'operativa que empra l'INS Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona en tot el procés de la modificació del mateix PCC.

	Nom del document PCC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 10 de 19



3. Annexos

Annex 1. Taula amb informació curricular dels CF.

	Cicle	Currículum		Durada		
		R. Decret/Data	DOGC	total	centre	FCT
cicles formatius de grau mitjà	Cuina i gastronomia (LOE)	1396/2007, de 29 d'octubre	DECRET 52/2013, de 22 de gener	2000	1650	350
	Serveis en restauració (LOE)	1690/2007, de 14 de desembre	DECRET 117/2013, de 19 de febrer	2000	1650	350
	Forneria, pastisseria i confiteria (LOE)	1399/2007, de 29 d'octubre,	DECRET 126/2012, de 16 d'octubre,	2000	1617	383
cicles formatius de grau superior	Agències de viatges i gestió d'esdeveniments (LOE)	1254/2009, de 24 de juliol	DECRET 163/2013, de 7 de maig	2000	1650	350
	Direcció en cuina (LOE)	687/2010, de 20 de maig		2000	1650	350
	Direcció de serveis en restauració (LOE)	688/2010, de 20 de maig		2000	1650	350
	Gestió d'allotjaments turístics (LOE)	1686/2007, de 14 de desembre	DECRET 126/2013, de 5 de març	2000	1650	350
	Guia, informació i assistència turística (LOE)	1255/2009, de 24 de juliol	DECRET 30/2014, d'11 de març	2000	1650	350

	Nom del document PCC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 11 de 19



Annex 2. Taules informatives dels cicles amb distribució entre primer i segon, hores lliure disposició i hores setmanals

CFGM Cuina i gastronomia	Distribució horària							
	Mòduls	Hores totals max.	Hores lliure disposició	totals	Percentatge	Hores setmana	Aula Teòrica	Aula Pràctica
1r curs (33 set)								
M 1. Ofertes gastronòmiques	99		99	11%	3	3		
M 2. Preelaboració i conservació d' aliments	264	0	229	26%	7	2		5
M 3. Tècniques culinàries	264	0	229	26%	7	2		5
M 4. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	198	0	171	19%	5	1		4
M 7. Seguretat i higiene	66	0	66	7%	2	2		
M 8 FOL	99	0	99	11%	3	3		
totals			893	100%	27		12	15
2n curs (33 set)								
M 5. Productes Culinaris	264	0	229		7	1		6
M 6. Postres en restauració	165	0	165		5	1		4
M 9. Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	66		2	2		
M 10. Anglès tècnic	99	0	99		3	3		
M 11. Síntesi	66	0	66		2	2		
M 12. FCT	350	0	350					
M 13. Cuina de col·lectivitats		132	132		4			4
totals			110		23	9		14
Totals cicle			2000					

Promoció de curs :

-) Per passar de primer a segon de cuina i poder cursar els mòduls 5 i 13 de segon curs caldrà superar els mòduls 2 i 3 del cicle de grau mitjà de cuina
-) Per poder fer el M6 de segon de cuina cal tenir aprovat el M4 de primer de cuina
-) Es podran fer les pràctiques d' FCT sempre i quan s'acordi en equip docent (escoltant especialment l'opinió del professor de pràctiques, el que te més hores al alumne) ho cregui oportú , tot i que no és obligatori tenir aprovat el mòdul 5 ja que la FCT es fa en el mateix període escolar
-) Es podrà realitzar el mòdul de síntesi si s'ha passat a segon curs

	Nom del document	Elaborat per:	Data:
	PEC Projecte Curricular de centre	Direcció	Juny 2018
	Revisat per:	Aprovat per:	Revisió:
	Comissió de qualitat	Consell escolar	0
Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.			Pàgina 12 de 19



CFGM Forneria, pastisseria i confiteria	Distribució horària							
	Mòduls	Hores totals max.	Hores lliure disposició	totals	Percentatge	Hores setmana	Aula Teòrica	Aula Pràctica
1r curs (33 set)								
M1. Elaboracions. en forneria-brioxeria	297	33	297	35%	9			9
M2. Processos. bàsics pastisseria i rebosteria	198	33	198	23%	6	1		5
M5. Productes d'obrador (uf 2)	132	0	61	8%	2	2		
M7. Seguretat i Higiene.	66	0	66	8%	2	2		
M9. Matèries primeres i processos	132	33	132	15%	4	4		
M10. FOL	99	0	99	11%	3	3		
totals			853	100%	26	12		14
2n curs (33 set)								
M3. Elaboracions de confiteria i altres	198	33	198		6			6
M4. Postres en restauració	132	0	132		4			4
M5. Productes d'obrador (UF 1 UF 3 , 4F 4)	132	0	71		2			2
M6. Operacions i control de magatzem.	66	0	66		2	2		
M8. Presentació i venda de productes.	66	0	66		2	2		
M11. EIE	66	0	66		2	2		
M 12 Anglès Tècnic	99	0	99		3	3		
M13. Síntesi	66	0	66		2	2		
M13. FCT	383	0	383					
totals			1147		23	11		12
Totals cicle			2000					

Promoció de curs:

-) L'alumnat que no hagi superat el mòdul 2 de primer curs no es podrà matricular al mòdul 3 de segon curs.
-) D'igual manera l'alumnat que no hagi superat les ufs de mòdul 5 (uf2) de primer no es podrà matricular a les ufs de mòdul 5 (ufs 1,3 i 4) de segon, ni a mòdul 3 de segon

	Nom del document PEC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 13 de 19



CFGM Serveis de restauració	Distribució horària							
	Mòduls	Hores totals màx.	Hores lliure disposició	totals	Percentatge	Hores setmana	Aula Teòrica	Aula Pràctica
1r curs (33 set)								
M 1. Ofertes gastronòmiques	99		99	10%	3	3		
M.2. Operacions bàsiques al bar cafeteria	231	33	231	23%	7	2	5	
M 3. Operacions bàsiques al restaurant	297	44	297	30%	9	2	7	
M 6. Tècniques de comunicació	66	0	66	7%	2	2		
M 8. Anglès	132	0	132	13%	4	4		
M 10. Seguretat i higiene	66	0	66	7%	2	2		
M 9. FOL	99	0	99	10%	3	3		
totals			990		30	18	12	
2n curs (33 set)								
M 4. Serveis al bar cafeteria	132	17	132		4	1	3	
M 5. Serveis al restaurant i esdeveniments	198	22	198		6	1	5	
M 7. El vi i el seu servei	99	16	99		3	1	2	
M 9. Francès	99	0	99		3	3		
M 12. EiE	66	0	66		2	2		
M 13. Síntesi	66	0	66		2	2		
M 14. FCT	350	0	350					
totals			1010		20	10	10	
Totals cicle			2000					

Promoció de curs:

- Per cursar el mòdul 4 Serveis de bar-cafeteria de segon curs cal tenir superat el Mòdul 2 Operacions bàsiques en bar-cafeteria i per cursar el mòdul 5 Serveis de Restaurant i esdeveniments especials cal haver aprovat el mòdul 3 Operacions bàsiques en restaurant de primer.

	Nom del document PEC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 14 de 19



CFGS Direcció en cuina	Distribució horària						
	Hores totals màx.	Hores lliure disposició	totals	Percentatge	Hores setmana	Aula Teòrica	Aula Pràctica
2n curs (33 set)							
M 1 Control de proveïment de mat. Primeres	99	0	99	11%	3	3	
M 2 Processos de preelaboració i conservació	297	49	297	35%	9	2	7
M 3 Elaboracions de pastisseria i rebosteria	132	33	132	15%	4	1	3
M 6 Gestió de la qualitat i de la SiH alimentària	99	0	99	11%	3	3	
M 7 Gastronomia i nutrició	66	0	66	8%	2	2	
M 9 RRHH i direcció d'equip en restauració	66	0	66	8%	2	2	
M 11 FOL	99	0	99	11%	3	3	
totals			858		30	20	10
2n curs (33 set)							
M 4 Processos d'elaboració culinària	297	49	297		9		
M 5 Gestió de la producció en cuina	132	34	132		4	3	1
M 8 Gestió administrativa i comercial	99	0	99		3	3	
M 10 Anglès	132	0	132		4	4	
M 12 EIE	66	0	66		2	2	
M 14 Projecte de direcció de serveis de restaur.	66	0	66		2	2	
M 14 FCT	350		350				
totals	660		1142		20	11	9
Totals cicle		165	2000				

Promoció de curs:

) Per poder cursar els Mòduls 4 i el 13 del segon curs cal superar els mòduls 1, 2 i 3 de primer curs.

	Nom del document PEC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 15 de 19



CFGS Direcció en serveis	Distribució horària						
Mòduls							
1r curs (33 set)	Hores totals màx.	Hores lliure disposició	totals	Percentatge	Hores setmana	Aula Teòrica	Aula Pràctica
M 1 Control de proveïment de mat. Primeres	99	0	99	11%	3	3	
M 2 Processos de servei en bar-cafeteria	198	48	198	23%	6	1	5
M 4 Sumilleria	132	34	132	15%	4	2	2
M 6 Gestió de la qualitat i de la SiH alimentària	99	0	99	11%	3	2	
M 7 Gastronomia i nutrició	66	0	66	7%	2	2	
M 9 RRHH i direcció d'equip en restauració	66	0	66	7%	2	3	
M 10 Anglès	132	0	132	15%	4	4	
M 12 FOL	99	0	99	11%	3	3	
totals			891		27	20	7
2n curs (33 set)							
M 3 Processos de servei en restaurant	264	49	264		8		8
M 5 Planificació de serveis i esdeveniments	132	34	132		4	3	1
M 8 Gestió administrativa i comercial	99	0	99		3	3	
M 11 Francès	132	0	132		4	4	
M 13 EIE	66	0	66		2	2	
M 14 Projecte de direcció de serveis de restaur.	66	0	66		2	2	
M 15 FCT	350		350				
totals	660		1109		23	14	9
Totals cicle		165	2000				

	Nom del document PEC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 16 de 19



CFGS Agència de viatges i comercialització d'esdeveniments

Mòduls	Distribució horària						
	Hores totals màx.	Hores lliure disposició	totals	Percentatge	Hores setmana	Aula Teòrica	Aula Pràctica
1r curs (33 set)							
M1. Estructura mercat turístic	99		99	11%	3	3	
M2. Destinacions turístiques	165	33	165	19%	5	5	
M3. Venda de serveis	198	33	198	23%	6	4	2
M4. Protocol i relacions públiques	132		132	15%	4	4	
M8. Màrqueting turístic	132	33	132	15%	4	4	
M9. Anglès	132		132	15%	4	4	
			858		26	24	2
2n curs (33 set)							
M5. Recursos turístics	165		165		5	5	
M6. Gestió de productes turístics	99	33	99		3	3	
M7. Direcció d'entitats intermediàries	132		132		4	4	
M10. Francès	132		132		4	4	
M11. FOL	99		99		3	3	
M12. EIE	66		66		2	2	
M13. Projecte	66		66		2	2	
M14.FCT	350		350				
M15.Pràcticum d'esdeveniments		33			1	1	
totals			1142		24	24	
Totals cicle		165	2000				



Nom del document
 PEC Projecte Curricular de centre
 Revisat per:
 Comissió de qualitat

Elaborat per:
 Direcció
 Aprovat per:
 Consell escolar

Data:
 Juny 2018
 Revisió:
 0





CFGS Gestió d'allotjaments turístics	Distribució horària								
	Mòduls		Hores totals màx.	Hores lliure disposició	totals	Percentatge	Hores setmana	Aula Teòrica	Aula Pràctica
1r curs (33 set)									
M1. Estructura mercat turístic		99	0	99	11%	3	3		
M2. Recepció i reserves		198	33	198	21%	6	6		
M3. Gestió dept. pisos		165	33	165	18%	5	5		
M4. Protocol i relacions públiques		132	33	132	14%	4	4		
M8. Recursos humans en allotjament		99	0	99	11%	3	3		
M9. Anglès		132	0	132	14%	4	4		
M11. FOL		99	0	99	11%	3	3		
totals				924		28	28		
2n curs (33 set)									
M5. Màrqueting turístic		132	33	132		4	4		
M6. Comercialització d'esdeveniments		66	0	66		2	2		
M7. Direcció d'allotjaments turístics		264	33	264		8	8		
M10. Francès		132	0	132		4	4		
M12. EIE		66	0	66		2	2		
M13. Projecte		66	0	66		2	2		
M14. FCT		350		350					
totals				1076		22	22		
Totals cicle			165	2000					

Promoció de curs:

) Per poder cursar el Mòdul 14 Formació en centres de treball (2n curs) cal haver superat el M2 Recepció (UF2 i UF3)

	Nom del document PEC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 18 de 19



CFGS de Guia, informació i assistència turístiques	Distribució horària						
	Mòduls	Hores totals màx.	Hores lliure disposició	totals	Percentatge	Hores setmana	Aula Teòrica
1r curs (33 set)							
M 1. Estructura mercat turístic	99	0	99	10%	3	3	
M 3. Serveis d'informació turística	132	33	132	13%	4	4	
M 5. Recursos turístics	165	0	165	17%	5	5	
M 6. Processos de guia	165	33	165	17%	5	5	
M 8. Marqueting turístic	132	33	132	13%	4	4	
M 9. Anglès	132	0	132	13%	4	4	
M 10. Francès	66	0	66	7%	2	2	
M 11. FOL	99	0	99	10%	3	3	
totals			990		30	30	
2n curs (33 set)							
M2. Destinacions turístiques	165	33	165		5	5	
M4. Protocol i relacions públiques	132	0	132		4	4	
M7. Disseny de productes turístics	165	33	165		5	5	
M10. Francès	66	0	66		2	2	
M12. EIE	66	0	66		2	2	
M13. Projecte	66	0	66		2	2	
M14. FCT	350		350				
totals			1010		20	20	
Totals cicle		165	2000				

Promoció de curs:

-) Per poder cursar el Mòdul 7 Disseny de productes cal haver cursat el M8 Màrqueting turístic.
-) Per poder cursar el Mòdul 14 Formació en centres de treball (2n curs) cal haver superat M3 Serveis d'Informació (UF2), M9 Anglès i obtenir una valoració positiva del M10 Francès

	Nom del document PEC Projecte Curricular de centre	Elaborat per: Direcció	Data: Juny 2018
	Revisat per: Comissió de qualitat	Aprovat per: Consell escolar	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 19 de 19