



Auxiliar de Serveis de Restauració i Elaboració d'Àpats IFE HT10

**IFE de 3.360 hores
(4 cursos acadèmics)**

L'IFE d'Auxiliar en Serveis de Restauració i Elaboració d'Àpats prepara per treballar en tasques bàsiques del sector de la cuina i la restauració.

La **competència general** d'aquest títol consisteix a desenvolupar les competències per fer tasques auxiliars en els processos bàsics de producció culinària, preparació d'aliments i begudes, amb assistència en els processos de servei i d'atenció al client en els serveis de restauració, de preparació de comandes i de venda de productes.



Vies d'accés:

Poden accedir als itineraris els i les joves amb necessitats educatives especials associades a discapacitats intel·lectuals lleus o moderades, que tenen com a mínim 16 anys d'edat i com a màxim 20 l'any natural d'inici de l'itinerari. S'hi pot accedir amb i sense graduat d'educació secundària.

Si vols continuar estudiant, què pots fer?

- Incorporació al món laboral
- Cursos professionalitzadors relacionats amb l'àmbit laboral

Què estudiaràs?

Mòduls comuns

- Vida Saludable i Cura d'un Mateix (210 hores)
- Comunicació i Relacions Interpersonals (210 hores)
- Viure en Entorns Propers (175 hores)
- Ús d'Establiments i Serveis (140 hores)
- Organització Personal (175 hores)
- Activitats Comunitàries (140 hores)
- Participació Ciutadana (140 hores)
- Iniciació a l'Activitat Laboral (385 hores)
- Organització de les Empreses (105 hores)
- Món Laboral (105 hores)
- Desenvolupament en el Lloc de Treball (140 hores)
- Tutoria (70 hores per curs)

Mòduls específics

- Processos Bàsics de Producció Culinària (245 hores)
- Tècniques Elementals de Servei (245 hores)
- Formació en Centres de Treball (385 hores)
- Processos Bàsics de Preparació d'Aliments i Begudes (140 hores)
- Preparació de Comandes i Venda de Productes (140 hores)

Qualificacions professionals

La superació de l'itinerari comporta l'obtenció del certificat acadèmic i professional amb la qualificació final obtinguda i l'acreditació de les competències professionals assolides.

Ocupacions i llocs de treball

Les sortides professionals principals solen ser feines de suport dins d'establiments d'alimentació i hostaleria.

- Auxiliar de cuina (ajudant en la preparació d'aliments)
- Ajudant de cuiner/a
- Auxiliar de restauració
- Auxiliar de càtering
- Personal de suport en bars i cafeteries
- Auxiliar de servei de menjador (escoles, hospitals, residències)
- Preparador/a d'entrepans o plats senzills
- Auxiliar en empreses de menjars preparats
- Reposador/a o manipulador/a d'aliments en cuines o establiments

Av. de J.Puig i Cadafalch, 89-99
08303 Mataró
Tel.937981489
a8077976@xtec.cat
www.biada.org
@insbiada

