



## **PFI – PTT AUXILIAR D'HOTELERIA: CUINA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ**

### **Què aprendràs?:**

Dur a terme operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles, així com les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració, assistint en els processos de servei i atenció al client.

### **Característiques del perfil professional:**

- **Perfil professional:** Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració
- **Codi:** PFI HT03
- **Família professional:** Hoteleria i turisme
- **Títol de referència:** títol professional bàsic en cuina i restauració
- **Durada total:** 1000 hores

### **Requisits per la preinscripció:**

- Tenir, com a mínim, 16 anys i, com a màxim 21, durant l'any d'inici del programa
- Aturat laboralment
- Sense el títol de graduat en educació secundària obligatòria

Més [informació](#) i [calendari](#) per la **preinscripció**.

### **Continguts:**

#### **I. MÒDULS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL**

- Tècniques Elementals de Servei
- Processos Bàsics de Preparació d'Aliments i Begudes
- Aprovisionament, Preelaboració i Conservació Culinàries
- Elaboració Culinària Bàsica
- Projecte Integrat
- Formació Bàsica en Prevenció de Riscos Laborals
- Formació Pràctica en Empreses (mínim 180 hores)

#### **II. MÒDULS DE FORMACIÓ GENERAL**

- Estratègies i Eines de Comunicació
- Entorn Social i Territorial
- Estratègies i Eines Matemàtiques
- Incorporació al Món Professional

### **Certificació:**

- L'alumne que aprova el curs obté un certificat acadèmic i professional que conté la qualificació final obtinguda en el programa de formació i inserció (PFI) i acredita les competències professionals assolides.



## I DESPRÉS?

### De què podré treballar amb aquest certificat?:

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

- Ajudant o auxiliar de cuina
- 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)

### Podré seguir formant-me?:

- Accedir a cicles formatius de grau mitjà havent superat el PFI-PTT i el curs de formació específic per a l'accés als cicles de grau mitjà (CAM).
- Presentar-se a la prova d'accés als cicles formatius de grau mitjà.
- Accedir als centres de formació d'adults per obtenir el GESO, sense complir el requisit de tenir 18 anys.
- Preinscripció a un curs de professional ocupacional per obtenir un certificat de professionalitat.

Des del Departament d'Educació ha creat webs amb més informació sobre els [PFI](#) i del [perfil d'auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració](#).