



ACCÉS ALS CICLES FORMATIUS

Cicles formatius de grau mitjà

- Títol d'ESO.
- Prova d'accés als cicles formatius de grau mitjà.
- Títol en un altre cicle formatiu de grau mitjà.
- 1r i 2n de BUP aprovats.
- Títol de tècnic auxiliar (FP1).

Cicles formatius de grau superior

- Títol de Batxillerat.
- Prova d'accés als cicles formatius de grau superior per la família d'Hostaleria i Turisme
- Títol en un altre cicle formatiu de grau superior.
- COU aprovat.
- Títol de Tècnic especialista (FP2)



CICLES FORMATIUS DE GRAU MITJÀ

Família d'Hoteleria i Turisme

- ❖ CUINA I GASTRONOMIA
- ❖ SERVEIS DE RESTAURACIÓ

Família d'Indústries Alimentàries

- ❖ FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA

CICLES FORMATIUS DE GRAU SUPERIOR

Família d'Hoteleria i Turisme

- ❖ AGÈNCIES DE VIATGES I GESTIÓ D'ESDEVENIMENTS
- ❖ ANIMACIÓ TURÍSTICA
- ❖ GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS
- ❖ GUIA, INFORMACIÓ I ASSISTÈNCIA TURÍSTIQUES
- ❖ RESTAURACIÓ



CICLE FORMATIU DE GRAU MITJÀ

Família d'Hosteleria i Turisme

CUINA I GASTRONOMIA

Aquest cicle formatiu és de 2000h desplegat en dos cursos acadèmics.

1r CURS	
Mòduls	Hores
1. Ofertes gastronòmiques	99
2. Preelaboració i conservació d'aliments	231
4. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	165
3. Tècniques culinàries	231
7. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66
8. Anglès	99
9. FOL	99
Hores lectives	990

2n CURS	
Mòduls	Hores
5. Productes culinàries	231
6. Postres en restauració	165
10. EIE	66
11. Síntesi	66
13. Cuina de col·lectivitats	132
Hores lectives	660
12. FCT	350

Sortides professionals

Cuiner/a

Cap de partida

Empleat/da d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes



CICLE FORMATIU DE GRAU MITJÀ

Família d'Hosteleria i Turisme

SERVEIS DE RESTAURACIÓ

Aquest cicle formatiu és de 2000h desplegat en dos cursos acadèmics.

1r CURS

Mòduls	Hores
1. Ofertes gastronòmiques	99
2. Operacions bàsiques en bar - cafeteria	231
3. Operacions bàsiques en restaurant	297
6. Tècniques de comunicació en restauració	66
8. Anglès	132
10. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66
11. FOL	99
Hores lectives	990

2n CURS

Mòduls	Hores
4. Serveis en bar - cafeteria	132
5. Serveis en restaurant i esdeveniments especials	198
7. El vi i el seu servei	99
9. Segona llengua estrangera	99
12. Empresa i iniciativa emprenedora	66
13. Síntesi	66
Hores lectives	660
14. Formació en centres de treball	350

Sortides professionals

Cambrer/a

Empleat/da d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes

Bàrman

Ajudant de sommelier

Auxiliar de serveis en mitjans de transport



CICLE FORMATIU DE GRAU MITJÀ

Família d'Indústries Alimentàries

FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA

Aquest cicle formatiu és de 2000h desplegat en dos cursos acadèmics.

1R CURS

Mòduls	Hores
1. Elaboracions en forneria-brioxeria	330
2. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	198
5. Productes d'obrador (UF2)	66
7. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66
9. Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	132
10. FOL	99
Hores Lectives	891

2n CURS

Mòduls	Hores
3. Elaboracions de confiteria i altres especialitats	198
4. Postres en restauració	198
5. Productes d'obrador (UF1, 3 i 4)	165
6. Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	99
8. Presentació i venda de productes de forneria, pastisseria i rebosteria	66
11. EIE	66
12. Síntesi	66
Hores Lectives	726
13. FCT	383

Sortides professionals

Fornier/a, pastisser/a, confiter/a
Elaborador/a de caramels i dolços
Elaborador/a de productes de cacau i xocolata
Elaborador/a de postres de restauració



CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR

Família d'Hosteleria i Turisme

GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS

Aquest cicle formatiu és de 2000h desplegat en dos cursos acadèmics.

1r CURS	
Mòduls	Hores
1. Estructura del mercat turístic	99
2. Recepció i reserves	198
3. Gestió del departament de pisos	165
4. Protocol i relacions públiques	132
8. Recursos humans en l'allotjament	99
9. Anglès	132
11. Formació i orientació laboral	99
Hores lectives	924

2n CURS	
Mòduls	Hores
5. Màrqueting turístic	132
6. Comercialització d'esdeveniments	66
7. Direcció d'Allotjaments turístics	264
10. Segona llengua estrangera	132
12. Empresa i iniciativa emprenedora	66
13. Projecte	66
Hores lectives	726
14. FCT	350

Sortides professionals

Director/a de l'àrea d'allotjament
Cap de recepció o de reserves
Governant/a
Encarregat/da de bugaderia i llenceria
Coordinador/a d'esdeveniments



CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR

Família d'Hoteleria i Turisme

AGÈNCIES DE VIATGES I GESTIÓ D'ESDEVENIMENTS

Aquest cicle formatiu és de 2000h desplegat en dos cursos acadèmics.

1r CURS	
Mòduls	Hores
1. Estructura del mercat turístic	99
2. Destinacions turístiques	165
3. Venda de serveis turístics	198
4. Protocol i relacions públiques	132
8. Màrqueting turístic	132
9. Anglès	132
12. Empresa i iniciativa emprenedora	66
Hores lectives	924

2n CURS	
Mòduls	Hores
5. Recursos turístics	165
6. Gestió de productes turístics	99
7. Direcció d'entitats d'intermediació turística	165
10. Segona llengua estrangera	132
11. Formació i orientació laboral	99
13. Projecte	66
Hores lectives	726
14. FCT	350

Sortides professionals

Agent de viatges

Consultor/a de viatges

Organitzador/a d'esdeveniments

Venedor/a de serveis de viatge i viatges programats

Promotor/a comercial de viatges i serveis turístics

Empleat/da del departament de «booking» o reserves



CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR

Família d'Hosteleria i Turisme

GUIA, INFORMACIÓ I ASSISTÈNCIA TURÍSTIQUES

Aquest cicle formatiu és de 2000h desplegat en dos cursos acadèmics.

1r CURS	
Mòduls	Hores
1. Estructura del mercat turístic	99
3. Serveis d'informació turística	132
5. Recursos turístics	165
6. Processos de guia i assistència turística	165
8. Màrqueting turístic	132
9. Anglès	132
11. Formació i orientació laboral	99
Hores lectives	924

2n CURS	
Mòduls	Hores
2. Destinacions turístiques	165
4. Protocol i relacions públiques	132
7. Disseny de productes turístics	165
10. Segona llengua estrangera	132
12. Empresa i iniciativa emprenedora	66
13. Projecte de guia, informació i assistències turístiques	66
Hores lectives	726
14. FCT	350

Sortides professionals

Guia local, guia acompanyant i guia de llocs d'interès cultural

Informador/a turístic/a

Tècnic d'empresa de consultoria turística

Agent de desenvolupament turístic local

Assistent/a en terminals i mitjans de transport

Encarregat/da de facturació en terminals de transport

Assistent/a en fires, congressos i convencions

Encarregat/a de serveis d'esdeveniments



CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR

Família d'Hosteleria i Turisme

ANIMACIÓ TURÍSTICA

Aquest cicle formatiu és de 1400h en un curs acadèmic.

1r CURS

Mòduls	Hores
1. Organització i gestió	99
2. Tècniques d'expressió	165
3. Jocs i activitats físiques	132
4. Activitats i recursos	132
5. Animació en l'àmbit del treball	132
6. Anglès	132
7. Segona llengua estrangera	132
8. Formació i orientació laboral	66
9. Síntesis	66
Hores lectives	1056
10. FCT	410

Sortides professionals

Animador/a d'establiments d'allotjament

Animador/a de vetllades i espectacles

Animador/a d'activitats a l'aire lliure

Cap de departament d'animació



CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR

Família d'Hosteleria i Turisme

RESTAURACIÓ

Aquest cicle formatiu és de 2000h desplegat en dos cursos acadèmics.

1r CURS	
Crèdits	Hores
1. Gèneres en restauració	165
3. Processos de pastisseria i flequeria	99
4. Processos de servei	264
5. Administració d'establiments de restauració	165
7. Anglès	132
9. RAT	66
Hores lectives	891

2n CURS	
Crèdits	Hores
2. Elaboracions culinàries	243
6. Màrqueting en restauració	189
8. Segona llengua estrangera	135
10. FOL	54
12. Crèdit de síntesi	90
Hores lectives	711
11. FCT	400

Sortides professionals

Cap de menjador, economat i celler

Director/a de restauració i banquets

Cap de cuina

Director/a de producció d'aliments i begudes