

Distribució curricular i organització temporal de la formació Curs 2026-2027

Índex de continguts

Cicles formatius	2
IA60 - Cicle formatiu de grau mitjà de forneria, pastisseria i confiteria.....	2
IA10 - Cicle formatiu de grau mitjà d'Elaboració de productes alimentaris.....	5
HT10 + HT30 - Cicle formatiu grau mitja de Cuina i gastronomia i de Serveis de restauració	8
HTD0 + HTE0 Cicle formatiu de grau superior Direcció en cuina i Direcció de serveis en restauració.....	12
HTFO Cicle formatiu de grau superior de Guia, informació i assistències turístiques.....	16
CEHT01 Curs d'especialització en Forneria i brioixeria artesanals	19
Itinerari Formatiu específic Auxiliar en serveis de restauració i elaboració d'àpats	20
Programes de formació i inserció	22
PFIHT03 PFI Auxiliar de pastisseria i forneria	22
PFIHT03 PFI Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració.....	23
Certificats de professionalitat HOTR0208 Operacions bàsiques de restaurant i bar	24



Cicles formatius

IA60 - Cicle formatiu de grau mitjà de forneria, pastisseria i confiteria

Mòdul	Hores centre	Hores empresa	total curríc.	Hores Curríc. 1er	hores empresa	Hores Curríc. 2on	hora empresa
M 0025 Elaboracions en forneria-brioxeria	165	86	251	165	86		
M 0026 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	132	66	198	132	66		
M 0027 Elaboracions de confiteria i altres especialitats	132	99	231			132	99
M 0028 Postres en restauració	99	33	132			99	33
M 0024 Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria.	66	33	99	66	33		
M 0029 Productes d'obrador	132	66	198	132	66		
M 0030 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	33	33	66			33	33
M 0031 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	33	99	66	33		
M 0032 Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	66	66	132			66	66
M 0156 Anglès Professional	66		66			66	
M 1664 Digitalització aplicada als sectors productius	33		33			33	
M 1708 Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	33		33	33			
M 1709 Itinerari per a l'ocupabilitat I	99		99	99			
M 1710 Itinerari per a l'ocupabilitat II	66		66			66	
M 1713 Projecte intermodular	198		198			198	
M opta Xocolata artística	99		99			99	
TOTAL				693	284	792	231



Distribució temporal 1r. Curs

Mes	Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26			gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27														
dates	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11												
Núm. Set-mana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35												
693 hores institut	durant 22 setmanes 25 hores de classe + 1 hora de tutoria																						5 dies a la setmana				'= 550 hores currículum + 22 hores tutoria				durant 11 setmanes 13 hores de classe + 1 hora de tutoria				2 dies a la setmana (dimarts, dimecres)				= 110 hores currículum + 11 de tutoria				2a convocatòria					
285 hores empresa																															3 dies a la setmana a l'empresa				12 setmanes aproximadament (depèn del nombre diari d'hores a l'empresa)													



Distribució temporal 2n. Curs

En aquest cas, hi ha doble configuració depenent si els/les estudiants s'hagin acollit al format dual o fan projecte de síntesi al centre.

Mes	Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26			gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27		
dates	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11
Núm. Set-mana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
792 hores institut	durant 8 setmanes 30 hores de classe + 1 hora de tutoria = 240 hores al centre +8 hores tutoria													durant 19 setmanes 30 hores de classe + 1 hora de tutoria =570 hores al centre + 19 hores de tutoria																				2a convocatòria		
231 hores empresa								5 dies a la setmana estada a l'empresa durant 6 setmanes																												



IA10 - Cicle formatiu de grau mitjà d'Elaboració de productes alimentaris

Mòdul	Hores centre	Hores empresa	total curríc.	Hores Curríc. 1er	hores empresa	Hores Curríc. 2on	hora empresa
M 0030 Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària.	33	33	66	33	33		
M 0031 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.	66	33	99	66	33		
M 0116 Principis de manteniment electromecànic.	33	33	66			33	33
M 0141 Matèries primeres en la indústria alimentària.	99	66	165	99	66		
M 0142 Operacions de condicionat de matèries primeres.	132	99	231	132	99		
M 0143 Tractaments de transformació i conservació.	165	99	264	165	99		
M 0144 Processament de productes alimentaris.	165	152	317			165	152
M 0145 Processos tecnològics en la indústria alimentària.	132		132	132			
M 0146 Venda i comercialització de productes alimentaris.	66		66			66	
M 0156 Anglès professional.	66		66			66	
M 1664 Digitalització aplicada als sectors productius.	33		33			33	
M 1708 Sostenibilitat aplicada al sistema productiu.	33		33			33	
M 1709 Itinerari personal per a l'ocupabilitat I.	99		99	99			
M 1710 Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	66		66			66	
M 1713 Projecte intermodular.	198		198			198	
M Mòdul professional optatiu.	99		99			99	
TOTAL	957	515	2000	726	330	759	185



Distribució temporal 1r. Curs

Mes	Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26			gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27											
dates	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11									
Núm. Set-mana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35									
726 hores institut	durant 22 setmanes 25'5 hores de classe + 1 hora de tutoria																						5 dies a la setmana				'= 561 hores currículum + 22 hores tutoria				durant 11 setmanes 15 hores de classe + 1 hora de tutoria				2 dies a la setmana (dilluns i dimarts)				= 165 hores currículum + 11 de tutoria				2a convocatòria		
330 hores empresa																																			3 dies a la setmana a l'empresa				12 setmanes aproximadament (depèn del nombre diari d'hores a l'empresa)						



Distribució temporal 2n. Curs

En aquest cas, hi ha doble configuració depenent si els/les estudiants s'hagin acollit al format dual o fan projecte de síntesi al centre.

Mes	Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26			gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27		
dates	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11
Núm. Set-mana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
792 hores institut	durant 8 setmanes 30 hores de classe + 1 hora de tutoria = 240 hores al centre +8 hores tutoria													durant 19 setmanes 30 hores de classe + 1 hora de tutoria =570 hores al centre + 19 hores de tutoria																				2a convocatòria		
231 hores empresa								5 dies a la setmana estada a l'empresa durant 6 setmanes																												

HT10 + HT30 - Cicle formatiu grau mitja de Cuina i gastronomia i de Serveis de restauració

Aquest és el cicle que s'ofereix combinat.

Distribució curricular 1r

Igual que en el cas anterior aquesta distribució és aplicable al 1r curs

				1R COMÚ		2ON CUINA		3er SERVEIS	
Mòdul, número i nom	Hores Curric.	hores empresa	total curríc.	Hores Curric.	hores empresa	Hores centre.	hora empresa	Hores centre	hores empresa
M 0046 Pre-elaboració i conservació d'aliments	165	99	264	165	99				
M 0047 Tècniques culinàries	198	119	317	198	119				
M 0026 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	132	66	198			132	66		
M 0048 Productes culinaris	165	132	297			165	132		
M 0028 Postres en restauració	99	33	132			99	33		
M 1713 Projecte intermodular	198		198			198			
M Opta Cuina de petit format	99		99			99			
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM CUINA	1056	449	1505	363	218	693	231	0	
M 0150 Operacions bàsiques en cafeteria	165	66	231	165	66				
M 0151 Operacions bàsiques en restaurant	165	86	251	165	86				
M 0152 Serveis en bar - cafeteria	99	99	198					99	99
M 153 Serveis en restaurant i esdeveniments especials	165	66	231					165	66
M 0155 Tècniques de comunicació en restauració	66	66	132					66	66
M 0154 El vi i el seu servei	66	66	132					66	66
M C053 Català	66		66					66	
M 1713 Projecte intermodular	198		198					198	
M Opta Elaboració de begudes singulars	66		66					66	
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM SERVEI DE REST.	1056	449	1505	330	152	0	0	726	297



				1R COMÚ		2ON CUINA		3er SERVEIS	
Mòdul, número i nom	Hores Curric.	hores empresa	total curríc.	Hores Curric.	hores empresa	Hores centre.	hora empresa	Hores centre	hores empresa
M 0045 Ofertes gastronòmiques	66	33	99	66	33				
M 0031 Seguretat i higiene	66	33	99	66	33				
M 0156 Anglès professional	66		66			66			
M 1664 Digitalització aplicada als sectors productius	33		33			33			
M 1708 Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	33		33	33					
M 1709 Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	99		99	99					
M 1710 Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	66		66			66			
TOTAL HORES COMUNES	429	66	495	264	66	165	0	198	
TOTAL HORES CURRÍCULUM COMBINAT				957	436	858	231	924	297

Distribució temporal 1r. Curs

Mes	Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26		gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27																					
dates	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11																		
Núm. Set-mana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35																		
957 hores institut 436 hores empresa	durant 30 setmanes . 32 hores de classe + 1 hora de tutoria																														5 dies a la setmana				= 957 hores currículum +33 hores tutoria																2a convocat.		11 setmanes de formació en empresa	



Distribució temporal 2n. Curs del cicle HT10 Cuina i gastronomia

En aquest cas, hi ha doble configuració depenent si els/les estudiants s'hagin acollit a la estada a l'empresa (EE) en format dual o en format intensiu. En aquest segon cas, no fan el projecte intermodular al centre, si no que les hores es sumen a l'estada a l'empresa. .

		Mes	Set. 26	octubre 26				novembre 26				desembre 26			gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27			
		Data	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11
		Número setmana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
distribució EE Ordinària	858 h. Insti. + 231 hores empresa	30 setmanes. 30 hores setmana + 1 de tutoria														5 dies a la setmana							900 hores currículum + 30 hores tutoria							2a convocatòria..	6 setmanes de formació en empresa							
	660 h institut	30 setmanes 23 hores setmana + 1 de tutoria														4 dies setmana(de dimarts a divendres)							= 690 hores currículum + 30 hores tutoria															
distribució EE intensiva	429 H. empresa	30 setmanes														2 dies setmana (16 hores)							480 hores aprox.															



Distribució temporal 2n. Curs del cicle HT30 Serveis de restauració

Com en els casos anteriors, hi ha doble configuració depenent si els/les estudiants s'han acollit a la estada a l'empresa (EE) en format dual o en format intensiu. En aquest segon cas, no fan el projecte intermodular al centre, si no que les hores es sumen a l'estada a l'empresa. .

En aquesta distribució temporal, hi ha més hores que en el de cuina, donat que es contempla la possibilitat de que els estudiants no hagin completat els mòduls de FOL i Empresa i iniciativa emprendedora.

	Mes	Data	Número setmana	Set. 26	octubre 26						novembre 26				desembre 26			gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27	
				14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
distribució EE Ordinària	924 h. Insti. 297 hores empresa	30 setmanes. 31 hores setmana + 1 de tutoria														5 dies a la setmana							930 hores currículum + 30 hores tutoria							2a convocatòria..	6 setmanes de formació en empresa								
distribució EE intensiva	726 h institut	30 setmanes 24 hores setmana + 1 de tutoria														4 dies setmana(de dimarts a divendres)							= 720 hores currículum + 30 hores tutoria																
	495 H. empresa	31 setmanes														2 dies setmana (16 hores)							496 hores aprox.																

HTD0 + HTE0 Cicle formatiu de grau superior Direcció en cuina i Direcció de serveis en restauració

Com en el cas anterior, aquests cicles s'ofereix combinat

Distribució curricular 1r

				1er CURS		2ON CURS		2ON CURS	
Mòdul, número i nom	Hores Curric.	hores empresa	total hores curríc.	Hores Curric. centre	hores empresa	Hores al centre	hores empresa	Hores al centre	hores empresa
M 0497 Processos de pre-elaboració i conservació en cuina	198	119	317	198	119				
M 0498 Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	99	66	165			99	66		
M 0499 Processos d'elaboració culinària	198	132	330	198	132				
M 0500 Gestió de la producció en cuina	99	66	165			99	66		
M 1713 Projecte Inter modular	198		198			198			
M opta Del projecte a la taula: experiència real en restauració	99		99			99			
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM CUINA	891	383	1274	396	251	495	132	0	0
M 0509 Processos de servei en bar-cafeteria	132	99	231	132	99				
M 0510 Processos de servei en restaurant	198	132	330	198	132				
M 0511 Sumilleria	66	66	132					66	66
M 0512 Planificació de serveis i esdeveniments en restauració	66	66	132					66	66
M 0180 Francès	99	20	119					99	20
M C076 Català professional	66		66					66	
M 1713 Projecte Inter modular	198		198					198	
M opta Cocteleria molecular i barista avançat	66		66					66	
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM SERVEIS	891	383	1274	330	231	0	0	561	152



				1er CURS		2ON CURS		2ON CURS	
Mòdul, número i nom	Hores Curríc.	hores empresa	total hores curríc.	Hores Curríc. centre	hores empresa	Hores al centre	hores empresa	Hores al centre	hores empresa
M 0496 Control de proveïment de matèries primeres	66	33	99	66	33				
M 0502 Gestió de la qualitat i de la seg. i higiene alimentària	66	33	99	66	33				
M 0502 Gastronomia i nutrició	33		33			33		33	
M 0503 Gestió administrativa i comercial en restauració	66	33	99			66	33	66	33
M 0504 Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66	33	99			66	33	66	33
M 0156 Angles professional	66	66	132			66	66	66	66
M 1664 Digitalització aplicada als sectors productius	33		33			33		33	
M 1708 Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	33		33			33		33	
M 1709 Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	99		99	99					
M 1710 Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	66	0	66			66		66	
TOTAL HORES COMUNES	594	198	792	231	66	363	132	363	132
TOTAL HORES CURRÍCULUM COMBINAT				957	548	858	264	924	284

Distribució temporal 1r. Curs

Mes	Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26			gener 27			febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27																							
Dates	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11																				
Núm.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35																				
957 hores institut	durant 31 setmanes . 31 hores de classe + 1 hora de tutoria																																	5 dies a la setmana				= 837 hores currículum +31 hores tutoria															2a convocat.		14 setmanes de formació en empresa	



Distribució temporal 2n. Curs del cicle HTD0 Direcció de Cuina

Hi ha doble configuració depenent si els/les estudiants s'han acollit a la estada a l'empresa (EE) en format dual o en format intensiu. En aquest segon cas, no fan el projecte intermodular al centre, si no que les hores es sumen a l'estada a l'empresa.

Mes		Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26		gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27																																																										
		Data		14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11																																																					
		Número setmana		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35																																																					
distribució EE Ordinària	858 h. Insti. + 264 hores empresa	29 setmanes. 31 hores setmana + 1 de tutoria																													5 dies a la setmana																													= 899 hores currículum + 29 hores tutoria																													2a convocatòria..		6 setmanes de formació en empresa	
	660 h institut	29 setmanes 24 hores setmana + 1 de tutoria																													4 dies setmana(de dimarts a divendres)																													= 696 hores currículum + 29 hores tutoria																																
distribució EE intensiva	462 H. empresa	29 setmanes																													2 dies setmana (16 hores)																													= 464 hores aprox.																																



Distribució temporal 2n. Curs del cicle HTE0 Direcció de serveis en restauració

Hi ha doble configuració depenent si els/les estudiants s'han acollit a la estada a l'empresa (EE) en format dual o en format intensiu. En aquest segon cas, no fan el projecte intermodular al centre, si no que les hores es sumen a l'estada a l'empresa.

En aquesta distribució temporal, hi ha més hores que en el de cuina, donat que es contempla la possibilitat de que els estudiants no hagin completat els mòduls de FOL i Empresa i iniciativa emprenedora.

Mes		Set. 25		octubre 25				novembre 25				desembre 25			gener 26				febrer 26				març 26				abril 26				maig 26				juny 26																					
		Data		15 al 19	22 al 26	30 al 3	6 al 10	13 al 17	20 al 24	27 al 30	3 al 7	10 al 14	17 al 21	24 al 28	1 al 5	10 al 12	15 al 19	8 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	17 al 20	23 a 27	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	7 al 10	13 al 17	20 al 24	27 al 29	4 al 8	12 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12																	
		Número setmana		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35																	
distribució EE Ordinària	924 h. Insti. + 284 hores empresa	29 setmanes. 32,5 hores setmana + 1 de tutoria																													5 dies a la setmana										942,5 hores currículum + 29 hores tutoria										2a convocatòria..		6 setmanes de formació en empresa			
	726 h institut	29 setmanes 25,5 hores setmana + 1 de tutoria																													4 dies setmana(de dimarts a divendres)										= 739,5 hores currículum + 29 hores tutoria															
distribució EE intensiva	482 H. empresa	29 setmanes																													2 dies setmana (16 hores)										464 hores aprox.															



HTFO Cicle formatiu de grau superior de Guia, informació i assistències turístiques

Distribució curricular 1r

Mòduls	Hores Curric.	Hores empresa	total hores curríc.	Hores Curric. 1R	hores empresa 1er	Hores Curric. 2N DUAL GENERAL	hores empresa 2on
M 0171 Estructura del mercat turístic	66		66	66			
M 0383 Destinacions turístiques	132		132	132			
M 0385 Serveis d'informació turística	66	66	132			66	66
M 0172 Protocol i relacions públiques	66	66	132	66	66		
M 0384 Recursos turístics	99	99	198	99	99		
M 0386 processos de guia i assistència turística	132	99	231	132	99		
M 0387 Disseny de productes turístics	99	66	165			99	66
M 0173 Màrqueting turístic	99	99	198			99	99
M 0180 Segona llengua estrangera	99	20	119			99	20
M C076 Català professional	66		66	66			
M 0156 Angles professional	66		66	66			
M 1664 Digitalització aplicada sector productiu	33		33	33			
M 1708 Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	33		33	33			
M 1709 Itinerari personal ocupabilitat I	99		99	99			
M 1710 Itinerari personal ocupabilitat II	66		66			66	
M 1713 Projecte intermodular	198		198			198	
MP Optatiu	66		66			66	
TOAL HORES CUS	1485	515	2000	792	264	693	251



Distribució temporal 1r. Curs

Mes	Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26			gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27															
Dates	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11													
Núm.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35													
792 hores institut	durant 30 setmanes . 26,50 hores de classe + 1 hora de tutoria																														5 dies a la setmana					= 795 hores currículum + 30 hores tutoria										2a convocat.		6 setmanes de formació en empresa	



Distribució temporal 2n. Curs

Hi ha doble configuració depenent si els/les estudiants s'han acollit a la estada a l'empresa (EE) en format dual o en format intensiu. En aquest segon cas, no fan el projecte intermodular al centre, si no que les hores es sumen a l'estada a l'empresa.

Mes		Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26		gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27					
		Data		14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11
		Número setmana		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
distribució EE Ordinària	693 h. Insti. + 251 hores empresa	29 setmanes. 26 hores setmana + 1 de tutoria																													2a convocatòria..		6 setmanes de formació en empresa						
		5 dies a la setmana																																					
distribució EE intensiva	495 h. institut	29 setmanes 19 hores setmana + 1 de tutoria																																					
		3 dies setmana(de dimarts a dijous)																																					
distribució EE intensiva	449 H. empresa	29 setmanes																																					
		2 dies setmana (16 hores)																																					
		= 754 hores currículum + 29 hores tutoria																																					
		= 551 hores currículum + 29 hores tutoria																																					
		= 464 hores aprox.																																					



CEHT01 Curs d'especialització en Forneria i brioixeria artesanals

Aquest curs d'especialització té un únic curs.

Mòduls	Hores Curric.
MP1 Masses mare de cultiu i prefermentats	99
MP2 Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesana	66
MP3 Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	132
MP4 Brioixeria artesanal i pastes fullades	132
MP5 Tast i maridatge de productes de panificació	66
MP6 Projecte de forneria i brioixeria artesanal	105
TOAL HORES CURS	600

Distribució temporal 1r. Curs

Mes	Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26			gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27																						
Dates	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11																				
Núm.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35																				
600 hores institut	durant 33 setmanes . 18 hores de classe																																	4 dies a la setmana De dilluns a dijous Horari tarda											= 600 hores currículum											



Itinerari Formatiu específic Auxiliar en serveis de restauració i elaboració d'àpats

Mòdul	Hores Curric.	Hores 1R	Hores 2N	Hores 3R	Hores 4T
MP1 Vida saludable i cura d'un mateix	210	210			
MP2 Comunicació i relacions interpersonals	210	210			
MP3 Viure en entorns propers	175		175		
MP4 Ús d'establiments i serveis	140		140		
MP5 Organització personal	175			175	
MP6 Activitats comunitàries	140			140	
MP7 Participació ciutadana	140				140
MP8 Iniciació a l'activitat laboral	385	385			
MP9 Organització d'empreses	105		105		
MP10 Mon laboral	105			105	
MP11 Desenvolupament en el lloc de treball	140				140
MP12 Tutoria I	70	70			
MP13 Tutoria II	70		70		
MP14 Tutoria III	70			70	
MP15 Tutoria IV	70				70
MP16 Processos bàsics de producció culinària	245		245		
MP17 Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	140		140		
MP18 Tècniques elementals de servei	245			245	
MP19 Preparació de comandes i venda de productes	140			140	
MP20 Formació en centres de treball	385				385
TOAL HORES CUS	3360	875	875	875	735



Distribució temporal 1r, 2n i 3r Curs

Mes	Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26			gener 27				febrer 27				març 27				abril 27				maig 27				juny 27																					
Dates	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11																			
Núm. setmana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35																			
875 hores institut	durant 33 setmanes . 23 hores de classe + 2 hores de tutoria																																			5 dies a la setmana										= 875 hores currículum									

Distribució temporal 4t Curs

Mes	Set. 26		octubre 26				novembre 26				desembre 26			gener 27				febrer 27				març 27				abril 27			maig 27				juny 27			
dates	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11
Núm. Setmana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
350 hores insti-tut	durant 35 setmanes 8 hores de classe + 2 hora de tutoria2 dies a la setmana(dilluns, dimarts)= 280 hores + 70 hores de tutoria																																			
385 hores a l'empresa	Durant 35 setmanes 11 hores a la setmana3 dies a la setmana																					= 385 hores														

Programes de formació i inserció

PFIHT03 PFI Auxiliar de pastisseria i forneria

Mòduls	Hores centre.	hores empresa	Hores Curric.
MFG1. Estratègies i eines de comunicació	110		110
MFG2 Entorn social i territorial	45		45
MFG3 Estratègies i eines matemàtiques	110		110
MFG4 Incorporació al món professional	50		50
MP. Projecte	25		25
MPRL Mòdul de prevenció de riscos laborals	30		30
M 3017 Processos bàsics de pastisseria	200	130	330
MFPE033 Operacions bàsiques de forneria	98	35	133
M 3026 Dispensació en forneria i pastisseria	97	35	132
Tutoria, seguiment i orientació personalitzada	35		35
TOAL HORES CURS	800	200	1000

Distribució temporal Curs

Mes	Set. 26		octubre 26					novembre 26				desembre 26			gener 27				febrer 27				març 27					abril 27			maig 27				juny 27	
	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11
Núm. Setmana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
800 hores insti-tut	durant 22 setmanes 26,5 hores de classe + 1 hora de tutoria														5 dies a la setmana = 583 hores + 22 hores de tutoria										Durant 13 setmanes, 3 dies al centre (dilluns, dijous i divendres)15 hores de classe + 1 tutoria. = 195 hores + 13 hores de tutoria											
200 hores a l'empresa																							3 dies a la setmana = 200 hores													



PFIHT03 PFI Auxiliar d'hoteleria: cuina i serveis de restauració

Mòduls	Hores centre	hores empresa	Hores Curric.
MFG1. Estratègies i eines de comunicació	110		110
MFG2 Entorn social i territorial	45		45
MFG3 Estratègies i eines matemàtiques	110		110
MFG4 Incorporació al món professional	50		50
MP Projecte	25		25
MPRL Mòdul de prevenció de riscos laborals	30		30
3037 Tècniques elementals de servei	150	48	198
3038 Procés. bàsics de preparació d'aliments i begudes	95	70	165
3034 Tècniques elementals de pre-elaboració	100	52	152
MFPE076 Elaboracions culinàries bàsiques	50	30	80
Tutoria, seguiment i orientació personalitzada	35		35
TOAL HORES CURS	800	200	1000

Distribució temporal Curs

Mes	Set. 26		octubre 26					novembre 26				desembre 26			gener 27			febrer 27			març 27				abril 27			maig 27				juny 27													
	14 al 18	21 al 25	28 al 2	5 al 9	13 al 16	19 al 23	26 al 30	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9	12 al 16	19 al 23	26 al 30	3 al 7	12 al 14	17 al 21	24 al 28	31 al 4	7 al 11									
Núm. Setmana	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35									
800 hores insti-tut	durant 22 setmanes 26,5 hores de classe + 1 hora de tutoria																						5 dies a la setmana = 583 hores + 22 hores de tutoria													Durant 13 setmanes, 3 dies al centre (grup A dilluns, dijous i divendres) (Grup B dilluns, dimarts i dimecres) 15 hores de classe + 1 tutoria = 195 hores + 13 hores de tutoria									
200 hores a l'empresa																							3 dies a la setmana = 200 hores																						

Certificats de professionalitat HOTR0208 Operacions bàsiques de restaurant i bar

HOTR0108 Operacions bàsiques de cuina	Hores UF	Hores mòdul
MF 0257_1: Servei bàsic de restaurant-bar		120
UF 0053: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració	30	
UF 0058: Ús de la dotació bàsica del restaurant i Asistència al pre-servei.	30	
UF 0059: Servei bàsic d'aliments i begudes i tasques de post-servei al restaurant.	60	
MF 0258_1: Aprovisionament, begudes i menjars ràpids		90
UF 0060: Aprovisionament i emmagatzematge d'aliments i begudes en el bar.	30	
UF 0061: Preparació i servei de begudes i menjars ràpids en el bar	60	
MF FCOO02 prevenció de riscos laborals		30
MF FCOO03 Inserció laboral, sensibilització mediambiental i en igualtat de gènere		10
MP0015: Mòdul de pràctiques professionals no laborals		80
TOAL HORES CUS		330

Distribució temporal del curs

Mes	novembre 26				desembre 26				gener 27			febrer 27				març 27				abril 27
Dates	2 al 6	9 al 13	16 al 20	23 al 27	30 al 4	9 al 11	14 al 18	8	11 al 15	18 al 22	25 al 29	1 al 5	8 al 12	15 al 19	22 a 26	1 al 5	8 al 12	15 al 19	30 al 2	5 al 9
Núm.	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
250 hores institut	durant 19 setmanes . 16 hores de classe															4 dies a la setmana Per la tarda				80 hores de formació en empresa