



QUE SE COCE NA FP

RECEITAS PARA COMPRENDER

➤ *MENÚ*

➤ Para comezar...FPB

➤ Deseguido...CM

➤ Sobremesa...CS

➤ *IVE incluído: clases prácticas, visitas a empresas, feiras e concursos. Boas expectativas laborais.*

QUE SE COCE NA FP

- *Para comezar...* **FPB: FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA.**
- *Nome d@ pinche:* Título Profesional Básico.
- *Tempo de cocción:* Dous cursos académicos.
- *Dificultade:* Básica.

- Se téis **TODOS** estes *INGREDIENTES*:
- Maior de 15 anos e non superar os 17.
- Ter cursado 3ºESO ou excepcionalmente 2ºESO.
- Ser proposto polo equipo de profesorado.
- Ter o consentimento escrito do pai, a nai ou titor@s legais.
- Ter o consello orientador do centro.

- Podes facer a túa SOLICITUDE de admisión e MATRÍCULA *para entrar en faena*:
- No centro en que estés interesad@ en cursar FPB.
- Podes solicitar dúas opcións das que oferten.
- Debes achegar a documentación que che soliciten na secretaría do centro.

➤ QUÉ SE COCIÑA NA FPB:

➤ Delicias *matemáticas*, delicatessen *sociais*, *línguas* en varios prebes xunto con segredos de *ciencias aplicadas* con diversos aromas. De igual xeito, poderás saborear *pratos feitos por tí mesm@*.

➤ Titoría presencial para ir pulindo os detalles dun motivador e apetitoso *empratado*.

➤ *Formación en Centros de Traballo* debidamente condimentada cos anteriores preparados.



QUE SE COCE NA FP

- *De seguido...* **CM: CICLOS MEDIOS**
- *Nome d@ chef:* **Técnic@ en...**
- *Tempo de cocção:* **Dous cursos académicos.**
- *Nivel de dificultade:* **Media.**

➤ Podes cursar un ciclo medio se téis **ALGÚN** destes *INGREDIENTES*:

➤ Ter o título en ESO.

➤ Ter o título Profesional Básico.

➤ Ter o título de Bacharel.

➤ Ter un título universitario.

➤ Ter outro título de Técnico@ ou Técnico@ Superior.

➤ Estar en posesión dun certificado acreditativo de ter superado as materias do bacharelato (LOMCE).

➤ Ter superado un curso de acceso a ciclos de grado medio.

➤ Ter superado unha proba de acceso a ciclos de grado medio.

➤ QUÉ SE *COCINA* NOS CM:

➤ *Elaboración prácticas* relacionadas coas cualificacións profesionais de cada sector.

➤ *Elaboracións teóricas* para entender o tipo de *banquete* no que se mete cada un/ha ó dar o salto ó mundo productivo desde o punto de vista de *chef*.

➤ *Formación en Centros de Trabajo* debidamente condimentada cos anteriores preparados.



QUE SE COCE NA FP

- *Sobremesa...* **CM: CICLOS SUPERIORES.**
- *Nome d@ Xef@ de Equipo:* **Técnic@ Superior en...**
- *Tempo de cocción:* **Dous cursos académicos.**
- *Nivel de dificultade:* **Superior.**

QUE SE COCE NA FP

- Podes cursar un ciclo superior, se contas con **ALGÚN** destes *INGREDIENTES*:
- Título de Bacharel.
- Título universitario.
- Título de Técnico@ ou Técnico@ Superior.
- Certificado acreditativo da superación das materias do Bacharelato.
- Ter superado unha proba de acceso a ciclos superiores.

➤ QUÉ SE *COCINA* NOS CS:

➤ *Elaboración prácticas* relacionadas coas cualificacións profesionais de cada sector.

➤ *Elaboracións teóricas* para entender o tipo de *banquete* no que se mete cada un/ha ó dar o salto ó mundo productivo desde o punto de vista a nivel xestor de *xef@ de equipo*.

➤ *Formación en Centros de Traballo* debidamente condimentada cos anteriores preparados.



XENTILEZAS DA CASA

- ¿Con que se fai un ciclo?: Con Módulos, *o que terás entre mans* nas elaboracións, tanto en réxime ordinario diurno como en réxime para adult@s modular nocturno.
- ¿Qué práctica hai que facer sempre? A Formación en Centros de Trabajo, unha vez listos todos os módulos teóricos (agás na FPB)
- É posible pasar de Pinche a Chef e de Chef a Xef@ de equipo directamente, con tempos de cocción correspondentes e sempre con notas aromáticas que destaquen.
- Ás veces é preciso repetir algún período de cocción para que a receita saia mellor. ¡Nunca máis de 4 veces!
- Tamén é posible realizar as receitas cun contacto máis próximo ó fogón coa FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL (precisa recetario propio).
- Para receitas máis detalladas: www.edu.xunta/fp.

*Bó proveito, grazas pola visita e agardamos
vel@s de novo.*

Atentamente, a casa.