Conselleria d'Educació i Universitats
Direcció General de Formació Professional i Ordenació Educativa

FORMACIÓ PROFESSIONAL INTENSIVA ILLES BALEARS

Títol de Grau Mitjà d'FP Dual en Règim Intensiu de CUINA I GASTRONOMIA

CENTRE: IES CALVIÀ. Calvià

OBJECTIUS:

Executar les activitats de preelaboració, preparació, conservació, terminació/presentació i servei de tota mena d'elaboracions culinàries en l'àmbit de la producció en cuina, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

PERFIL DE L'ALUMNAT:

Sense límit màxim d'edat, per a joves a partir de 16 anys o que els compleixin dins l'any de matriculació, sense la qualificació requerida per al lloc de feina.

Persones compromeses amb l'empresa i els estudis. Aporten creativitat i innovació, amb capacitat d'esforç i motivació cap a la feina.

DURADA:

2 cursos de formació dels quals 15 mesos són en alternança entre empresa i centre.

CALENDARI:

abril-sept/25 40h empresa; **sept/25-març/26** 30h centre educatiu; **abril-juny/26** 28h empresa + 6h centre educatiu.

DADES DE CONTACTE:

Marta Esteve
mesteve@iescalvia.com

RELACIÓ AMB L'EMPRESA:

* Contracte de formació en alternança entre empresa i alumne.
* Acord de col·laboració entre empresa i centre educatiu.
* Programa formatiu individual acordat, entre el tutor de centre i el tutor d'empresa.
* Salari proporcional a les hores de treball efectiu en l'empresa.

AVANTATGES DE L'EMPRESA. BONIFICACIONS:

Bonificació de les quotes de la Seguretat Social:
Quantia fixa 119 €/mes.

Bonificació per a la transformació del contracte de formació en alternança en indefinit:
128 €/mes durant 3 anys en el cas d´homes. 147 €/mes en el cas de les dones.

Bonificació dels costos de tutorització:
1,5 € alumne/h amb un màxim de 40 h/mes.
2 € alumne/h en empreses de menys de 5 treballadors, amb un màxim de 40 h/mes.

* Cal estar al corrent en el compliment de les obligacions tributàries, de Seguretat Social i de les obligacions legals per a les bonificacions.

MÒDULS FORMATIUS:

PRIMER CURS

- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.
- Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.
- Preelaboració i conservació d'aliments.
- Tècniques culinàries.
- Digitalització aplicada als sectors productius.
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat I.

SEGON CURS

- Postres en restauració.
- Ofertes gastronòmiques.
- Productes culinaris.
- Anglès professional.
- Sostenibilitat aplicada al sistema productiu.
- Itinerari personal per a l'ocupabilitat II.
- Projecte intermodular.
- Mòdul optatiu.

SORTIDES PROFESSIONALS:

• Cuinera/cuiner.

• Cap de partida.

• Empleada/empleat d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.

INFORMACIÓ ADDICIONAL:

La Direcció General de Formació Professional i Ordenació Educativa de les Illes Balears publica anualment una convocatòria d'ajudes de fins a 2.000 euros per a empreses que col·laboren amb la Formació Professional Intensiva, amb l'objectiu de compensar l'esforç, el temps i la dedicació invertida en la formació dels alumnes.

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
Cambra de Comerç Mallorca

***Revisat al Juliol de 2025**

CONTACTE CAMBRA COMERÇ MALLORCA

971710188

Ext.2228 - 2522 -2582

pbes@cambramallorca.com
esanchez@cambramallorca.com
jfajardo@cambramallorca.com