



Generalitat de Catalunya
**Consorci per a la Formació Contínua
de Catalunya**

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya

PROGRAMA FORMATIU

Cuina japonesa bàsica



Generalitat
de Catalunya



Unió Europea
Fons Social Europeu
L'FSE inverteix en el teu futur

IDENTIFICACIÓ DE L'ESPECIALITAT I PARÀMETRES DEL CONTEXT FORMATIU

Denominació de l'especialitat:	Cuina japonesa bàsica
Família Professional:	Hostaleria i turisme
Àrea Professional:	Restauració
Codi:	HOTR0080
Nivell de qualificació professional:	2

Objectiu general

Usar els productes de temporada fusionant l'exotisme japonès amb la proximitat de la nostra primera matèria en l'elaboració d'una carta de sushi.

Relació de mòduls de formació

Mòdul 1	Orígens i tradicions de la cuina japonesa	10 hores
Mòdul 2	El sushi i les seves elaboracions i presentacions	10 hores

Modalitats d'impartició

Presencial

Durada de la formació

Durada total 20 hores

Requisits d'accés de l'alumnat

Accreditacions/ titulacions	Complir com a mínim algun dels següents requisits: <ul style="list-style-type: none">- Certificat de professionalitat nivell 1.- Títol Professional Bàsic (FP Bàsica)- Títol de Graduat en Educació Secundària Obligatòria (ESO) o equivalent.- Títol de Tècnic (FP Grau Mitjà) o equivalent.- Certificat de Professionalitat de nivell 2.- Haver superat la prova d'accés a cicles formatius de grau mitjà.- Haver superat qualsevol prova oficial d'accés a la Universitat.
Experiència professional	No es requereix.
Altres	Quan l'aspirant no disposi del nivell acadèmic mínim o de l'experiència professional, demostrarà coneixements i competències suficients per participar en el curs amb aprofitament mitjançant una prova d'accés.

Prescripcions de formadors i tutors

Acreditació requerida	<p>Complir com a mínim algun dels següents requisits:</p> <ul style="list-style-type: none">- Llicenciat, Enginyer, Arquitecte o Títol de Grau corresponent o altres títols equivalents.- Diplommat, Enginyer Tècnic, Arquitecte Tècnic o el Títol de Grau corresponent o altres títols equivalents.- Tècnic Superior de la família professional d'Hostaleria i turisme.- Certificats de professionalitat de nivell 3 de la família professional d'hostaleria i turisme.
Experiència professional mínima requerida	<p>Es requereix 1 any en l'àmbit de Hostaleria i turisme en cas de disposar de formació.</p> <p>Es requereix 2 anys en l'àmbit de Hostaleria i turisme en cas de no disposar de formació.</p>
Competència docent	<p>Complir com a mínim algun dels següents requisits:</p> <ul style="list-style-type: none">- Serà necessari tenir formació metodològica o experiència docent.- Certificat de Professionalitat de Docència de la Formació Professional per a l'Ocupació.- Màster Universitari de Formador de Formadors o altres acreditacions oficials equivalents.

Requisits mínims d'espais, instal·lacions i equipaments

Espais formatius	Superfície m ² per a 15 alumnes	Incremento Superfície/ alumne(Màxim 30 alumnes)	Equipament
Aula Polivalent	30m ²	2 m ² /alum	<ul style="list-style-type: none"> - Taula i cadira pel formador/a. - Taules i cadires per a l'alumnat. - Material d'aula - Pissarra. - PC instal·lat en xarxa amb possibilitat d'impressió de documents, canó amb projecció i internet per a personal formador.
Taller de Cuina	135m ²	9m ² /alumne	<ul style="list-style-type: none"> - Cuines individuals - 1 Fry top o planxa (350 x 700 x 850 mm aprox.). - 1 Bany-maria (350 x 600 x 850 mm aprox.). - 1 Gratinador. - 1 Fregidora industrial de gran capacitat. - 1 Olla de pressió de gran capacitat. - 1 forn convecció de gran capacitat. - 1 forn microones. - 1 Joc de braços combinats (batedora/triturador). - 1 taula per a les demostracions del professor. - 2 Batedores pastadores (de 4 a 4 ,5 litres de capacitat). - 1 Espremedora de cítrics. - 1 talladora de carmanyoles. - 1 Màquina de picar carn. - 1 Tall per tallar carn. - 1 Dispensador rotllo de paper. - Aliments sense barrejar-los - Congelador en forma d'armari o bagul. - Abatedor de temperatures - Envasadora al buit. - Taules de treball convencionals. - Aigüera d'acer inoxidable encastat a taula. - Rentamans a pedal - Balança elèctrica de 10 kg. aprox. - Contenidor especial per a escombraries - Eines i utensilis de cuina. - Bateria de cuina. - Elements de protecció. - Envasos consumibles.

La superfície dels espais i instal·lacions estaran en funció de la seva tipologia i del nombre d'alumnes. Tindran com a mínim els metres quadrats que s'indiquen per a 15 alumnes i l'equipament suficient per a aquests.

En el cas que augmenti el nombre d'alumnes, fins a un màxim de 30, la superfície de les aules s'incrementarà proporcionalment (segons s'indica en la taula quant a m²/ alumne) i l'equipament estarà d'acord amb aquest augment.

Els altres espais formatius i instal·lacions tindran la superfície i els equipaments necessaris que ofereixin cobertura suficient per a impartir la formació amb qualitat.

No ha d'interpretar-se que els diversos espais formatius identificats hagin de diferenciar-se necessàriament mitjançant tancaments.

Les instal·lacions i equipaments hauran de complir amb la normativa industrial i higienicosanitària corresponent i respondran a mesures d'accessibilitat i seguretat de l'alumnat.

En el cas que la formació es dirigeixi a persones amb discapacitat es realitzaran les adaptacions i els ajustos raonables per a assegurar la seva participació en condicions d'igualtat.

Aula virtual

Si s'utilitza l'aula virtual han de complir-se les següents indicacions.

Característiques
<p>La impartició de la formació mitjançant aula virtual s'ha d'estructurar i organitzar de manera que es garanteixi en tot moment que existeixi connectivitat sincronitzada entre les persones formadores i l'alumnat participant així com bidireccionalitat en les comunicacions.</p> <p>S'haurà de comptar amb un registre de connexions generat per l'aplicació de l'aula virtual en què s'identifiqui, per a cada acció formativa desenvolupada a través d'aquest mitjà, les persones participants a l'aula, així com les seves dates i temps de connexió.</p>

Ocupacions i llocs de treball relacionats

- 50001017 CAMBRERS I CUINERS PROPIETARIS
- 51101026 CUINERS, EN GENERAL

Requisits oficials de les entitats o centres de formació

Estar inscrit al Registre d'entitats de formació (Serveis Públics d'Ocupació)

DESENVOLUPAMENT MODULAR

MÒDUL DE FORMACIÓ 1: Orígens i tradicions de la cuina japonesa

OBJECTIU

Identificar els principis de la cuina japonesa per saber elaborar-la actualment.

DURADA EN QUALESEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 10 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Descripció dels fonaments de la cuina japonesa:
 - Història i cultura del Japó.
 - Tradicions japoneses
- Explicació de la gastronomia japonesa.
 - L'arròs.
 - El peix.
 - Plats fregits.
 - Sashimi.
 - Sopes.

Habilitats de gestió, personals i socials

- Sensibilització per la cultura japonesa i els seus orígens.
- Rigor en la realització d'una feina neta i ben feta.
- Col·laboració amb l'equip de treball per donar servei de qualitat.

MÒDUL DE FORMACIÓ 2: El sushi i les seves elaboracions i presentacions

OBJECTIU

Confeccionar una carta de sushi.

DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 10 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Definició del sushi.
 - Ingredients per elaborar sushi.
 - Tipus de sushi.
 - Estris per preparar el sushi.
- Elaboració i presentació de plats
 - Sushi
 - Sashimi
 - Nigiri
 - Maki, fent usos del salmó (sake) i tonyina (magur)
 - Tempures, fregides ràpides japoneses de marisc i verdures

Habilitats de gestió, personals i socials

- Actitud positiva cap a la cuina japonesa.
- Rigor en l'aplicació de les normes de seguretat i higiene.
- Actitud creativa en la creació i adaptació de receptes.

AVALUACIÓ DE L'APRENTATGE EN L'ACCIÓ FORMATIVA

- L'avaluació tindrà un caràcter teoricopràctic i es realitzarà de forma sistemàtica i contínua, durant el desenvolupament de cada mòdul i al final del curs.
- Es pot incloure una avaluació inicial i de caràcter diagnòstic per detectar el nivell de partida de l'alumnat.
- L'avaluació es durà a terme mitjançant els mètodes i els instruments més adequats per comprovar els diferents resultats d'aprenentatge, i que en garanteixin la fiabilitat i la validesa.
- Cada instrument d'avaluació s'acompanyarà del sistema corresponent de correcció i puntuació en què s'expliciti, de manera clara i inequívoca, els criteris de mesura per avaluar els resultats assolits pels alumnes.
- La puntuació final assolida s'expressarà en termes d'apte/no apte.