

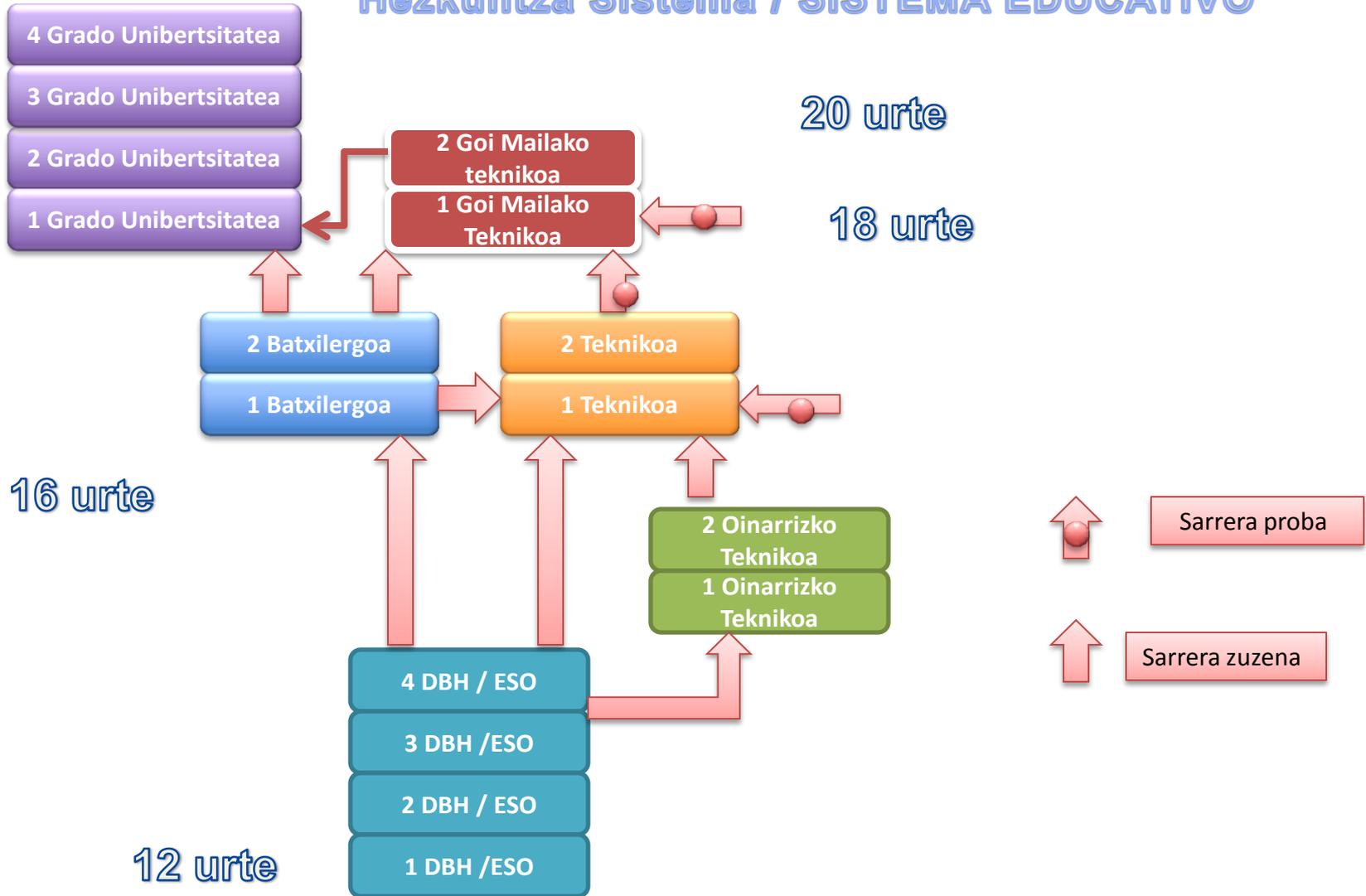
LANBIDE HEZIKETAKO SISTEMA

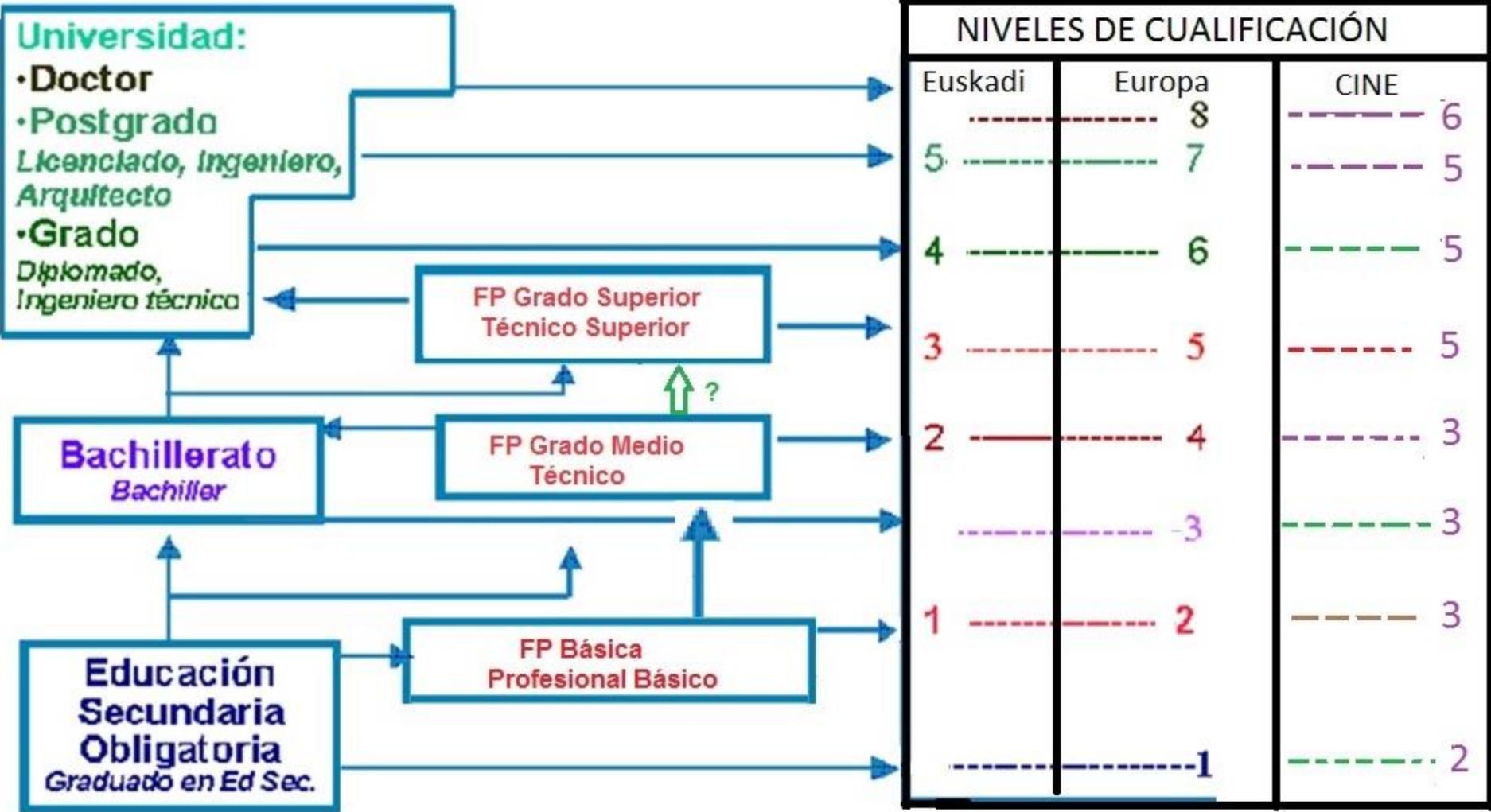
SISTEMA EDUCATIVO EN EUSKADI

SYSTÈME ÉDUCATIF BASQUE

TKNIKA 12-05-2015

Hezkuntza Sistema / SISTEMA EDUCATIVO





DISEÑO CURRICULAR BASE DEL TÍTULO DE F.P.

Currículo
Formativo
de un Ciclo
(D.C.B)

ELEMENTOS



NOMBRE
DEL TÍTULO

PERFIL:
CUALIFICACIONES
PROFESIONALES

MÓDULOS
PROFESIONALES

RESULTADOS
DE APRENDIZAJE

CRITERIOS DE
EVALUACIÓN

BLOQUES DE
CONTENIDOS

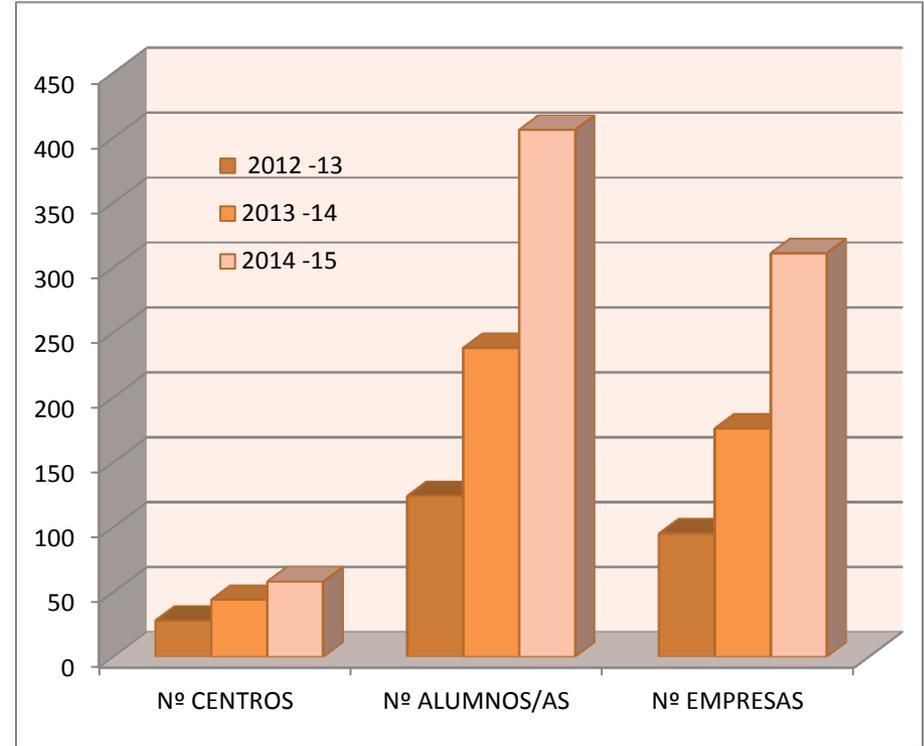
ORIENTACIONES
METODOLÓGICAS

OTRAS
INFORMACIONES

TITULO: Técnico en Cocina y Gastronomía

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD	DUR. TOTAL (33 semanas en 1º y 21 en 2º)	horas semana	Curso
Ofertas gastronómicas	PES Hostelería y turismo	99	3	1º
Seguridad e higiene en manipulación de alimentos	PES Hostelería y turismo			
	PES Procesos en la industria alimentaria	66	2	1º
Preelaboración y conservación de alimentos	PT Cocina y pastelería	297	9	1º
Técnicas culinarias	PT Cocina y pastelería	330	10	1º
Procesos básicos de pastelería y repostería	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimenticios	165	5	1º
Inglés	PES Inglés	33	1	1º
		990	30	
Productos culinarios	PT Cocina y pastelería	294	14	2º
Postres en restauración	PT Cocina y pastelería	168	8	2º
	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimenticios			
Formación y orientación laboral	PES FOL	105	5	2º
Empresa e iniciativa emprendedora	PES FOL	63	3	2º
		630	30	
Formación en centros de trabajo	PES Hostelería y turismo	380		2º
	PES Procesos en la industria alimentaria			
	PT Cocina y pastelería			
	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimenticios			
TOTAL HORAS		2000h		

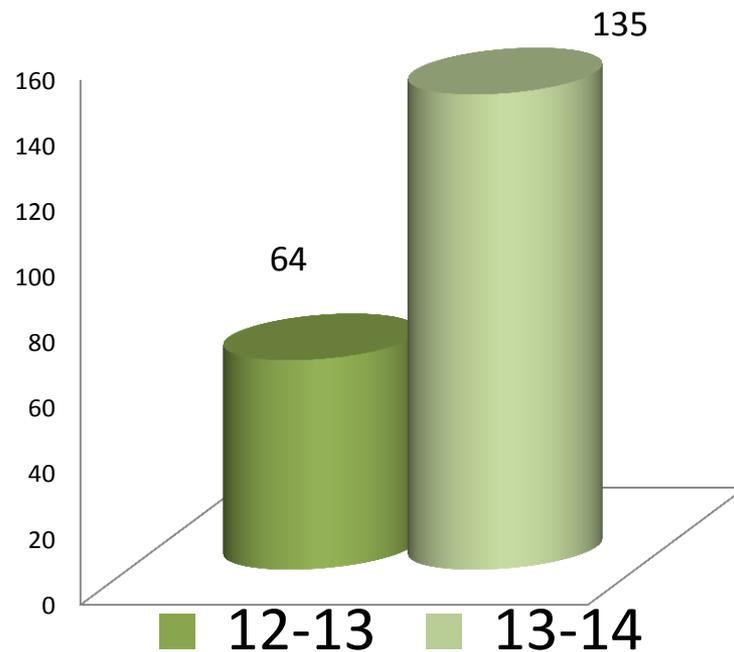
	Nº CENTROS	Nº ALUMNOS/AS	Nº EMPRESAS
2014-15	58	406	311



DATOS DE CONTRATACIÓN AL FINALIZAR LA FP DUAL

CURSO	PROYECTOS INICIADOS	FINALIZADOS	CONTRATADOS AL FINALIZAR
12-13	124	115	64
13-14	238	211	135

PROYECTOS INICIALES	238	
FINALIZADOS	211	88,66%
CONTRATADOS Al finalizar el programa	135	64,00%

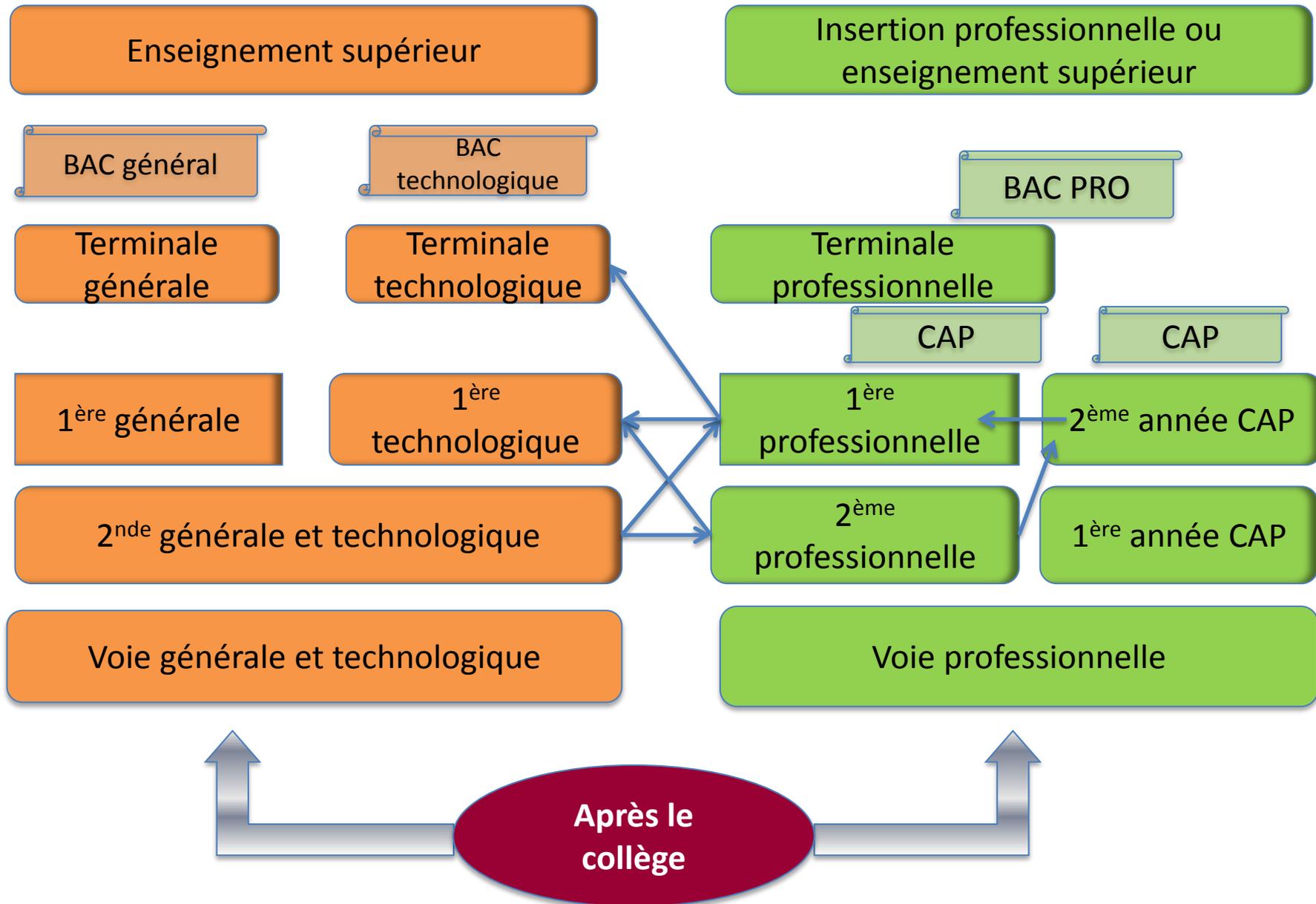


SISTEMA EDUCATIVO FRANCES

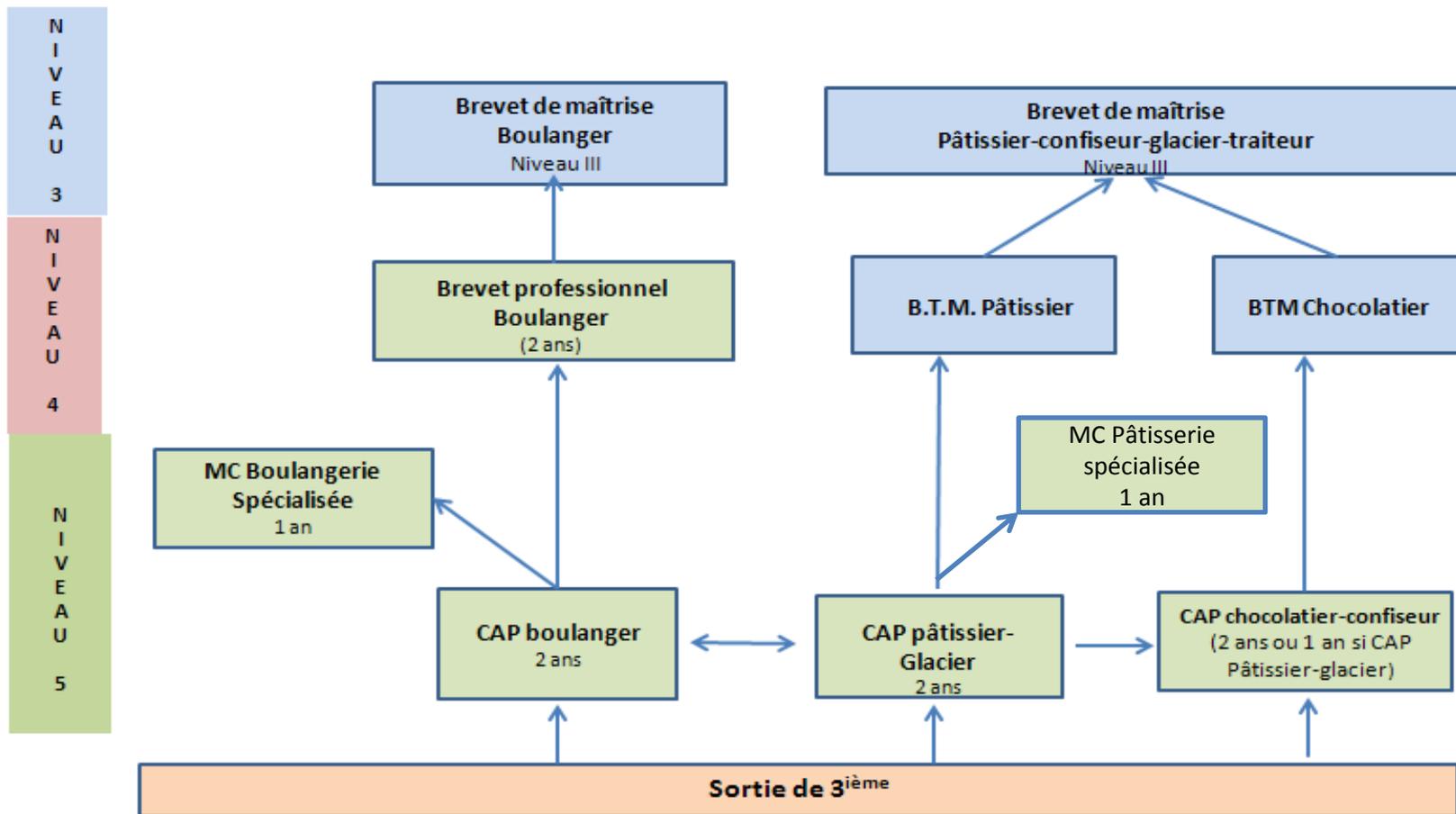
SYSTÈME ÉDUCATIF FRANÇAIS

TKNIKA 12-05-2015

Voie générale-technologique et professionnelle



Filière des métiers de la boulangerie-pâtisserie et chocolaterie



Apprentissage en alternance

- L'alternance est basée sur 2 semaines en entreprise et 1 semaine en centre de Formation.
- 12 semaines /an au Centre de Formation pour un total de 420 heures pour un CAP.
- La semaine de formation au CFA comporte en moyenne pour une formation CAP, un volume horaire de 35 heures : enseignement professionnel 24 heures et enseignement général 11 heures

NIVELES DE CUALIFICACIÓN / NIVEAU DE QUALIFICATION

	EUSKADI nivel	DURACIÓN / DUREE	FRANCE niveau	
UNIVERSIDAD	5	4 AÑOS /ANS	1	DOCTORAT
CICLOS SUPERIORES	3	2 AÑOS /ANS	3	BTS
		2 AÑOS /ANS	4	BAC. PRO
CICLOS MEDIOS	2	2 AÑOS /ANS	5	CAP
FORMACIÓN BÁSICA	1	2 AÑOS /ANS		

Titulaciones / Diplômes

CICLOS SUPERIORES	TÉCNICO SUPERIOR TECHNICIEN SUPERIEUR	BTS
CICLOS MEDIOS	TÉCNICO TECHNICIEN	BAC. PRO. CAP
FORMACIÓN BÁSICA	PROFESIONAL BÁSICO	

ESTRUCTURA DE UN CICLO / ESTRUCTURA D'UN CYCLE

- NOMBRE / NOM DE LA FORMATION
- CUALIFICACIÓN PROFESIONAL / QUALIFICATION PROFESSIONELLE
- MÓDULOS PROFESIONALES / MODULES PROFESSIONELS ET GENERAUX
(Mathématiques, Français, Physique, Géographie et Histoire, Education Physique et sportive).
 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE / SAVOIR FAIRE
 - EVALUACIÓN / EVALUATION
 - CONTENIDOS / CONTENUS
 - METODOLOGÍA / METHODOLOGIE

PRÁCTICAS EN LA EMPRESA / TEMPS EN ENTREPRISE

Formation en apprentissage avec contrat de travail				
Sistema DUAL				
1º año en centro formativo	CICLOS SUPERIORES 2000h	1620h Centro formativo 380h Empresa Sin contrato laboral	700h /an Centre de formation 907 h/an Entreprise	BTS 1607h <i>(durée légale du travail)</i>
2º año Contrato laboral 1 año (junio a junio) compaginando el estudio en el centro educativo y el trabajo en la empresa		CICLOS MEDIOS 2000h	1620h Centro formativo 380h Empresa Sin contrato laboral	634h/an Centre de formation 973 h/an Entreprise
			420h /an Centre de formation 1187 h/an Entreprise	CAP 1607h

Mila esker
Merci beaucoup
Muchas gracias