

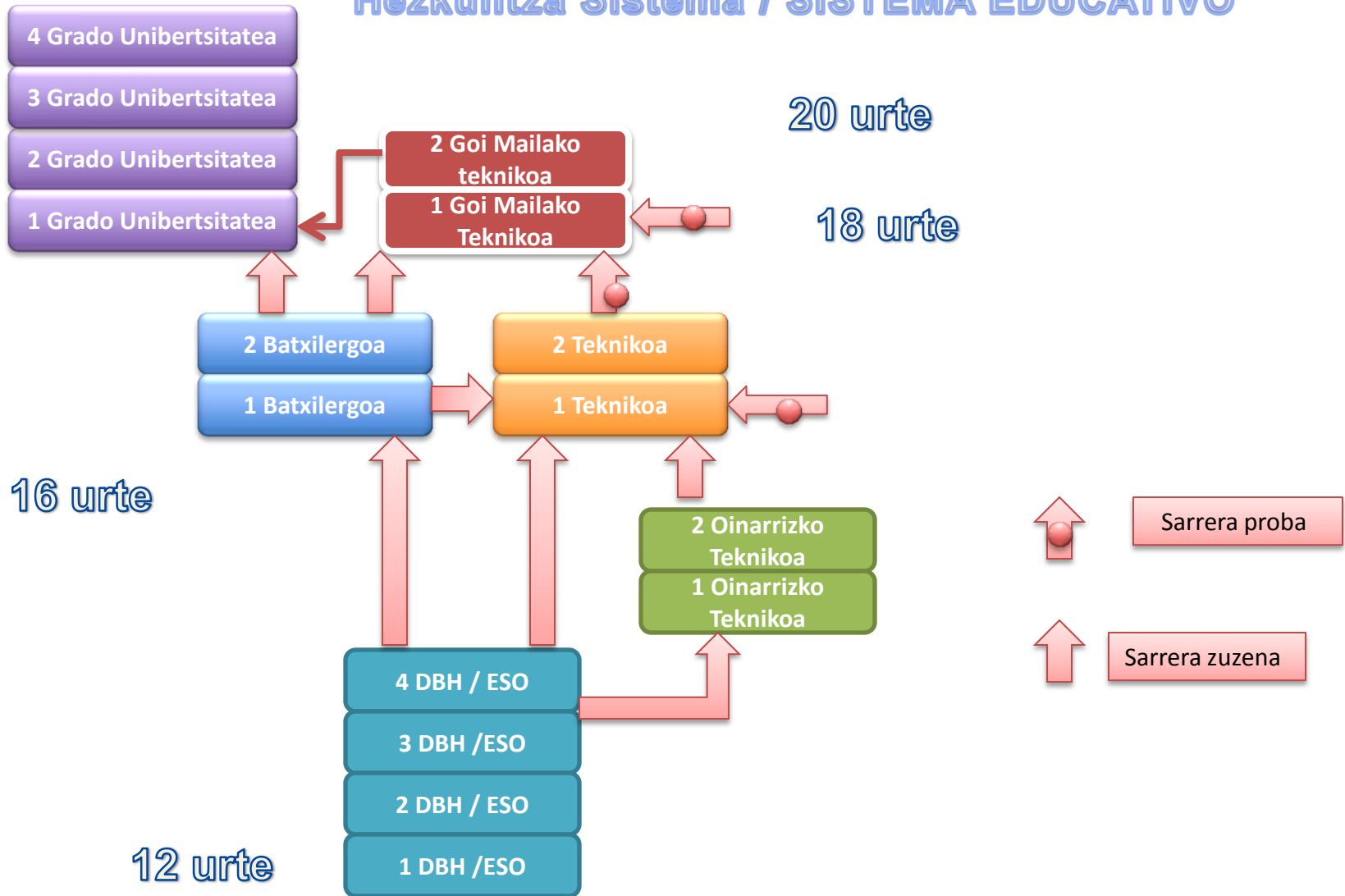
# LANBIDE HEZIKETAKO SISTEMA

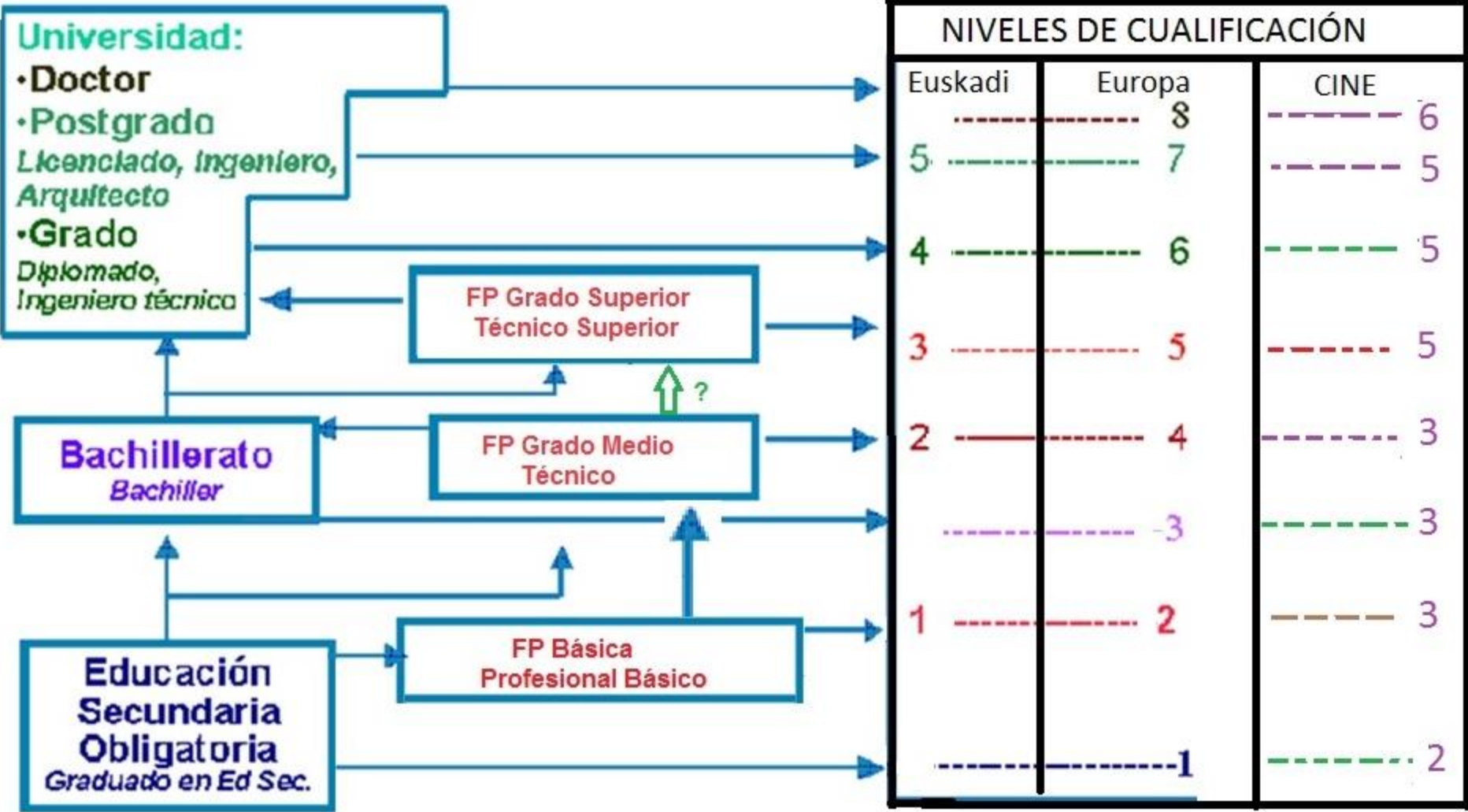
## SISTEMA EDUCATIVO EN EUSKADI

### 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

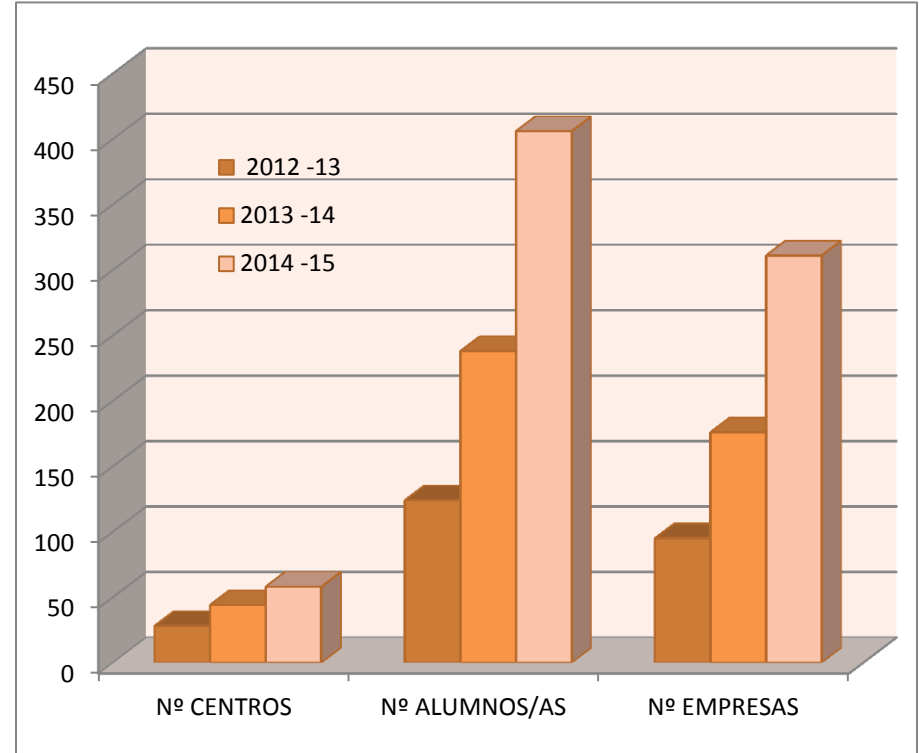
ORIENTACIONES  
METODOLÓGICAS

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 Cocina y pastelería			
	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimenticios	165	5	1º
Inglés	PES Inglés	33	1	1º
		<b>990</b>	<b>30</b>	
Productos culinarios	PT Cocina y pastelería	294	14	2º
Postres en restauración	PT Cocina y pastelería			
	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimenticios	168	8	2º
Formación y orientación laboral	PES FOL	105	5	2º
Empresa e iniciativa emprendedora	PES FOL	63	3	2º
		<b>630</b>	<b>30</b>	
Formación en centros de trabajo	PES Hostelería y turismo			
	PES Procesos en la industria alimentaria			
	PT Cocina y pastelería			
	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimenticios	380		2º
	<b>TOTAL HORAS</b>	<b>2000h</b>		

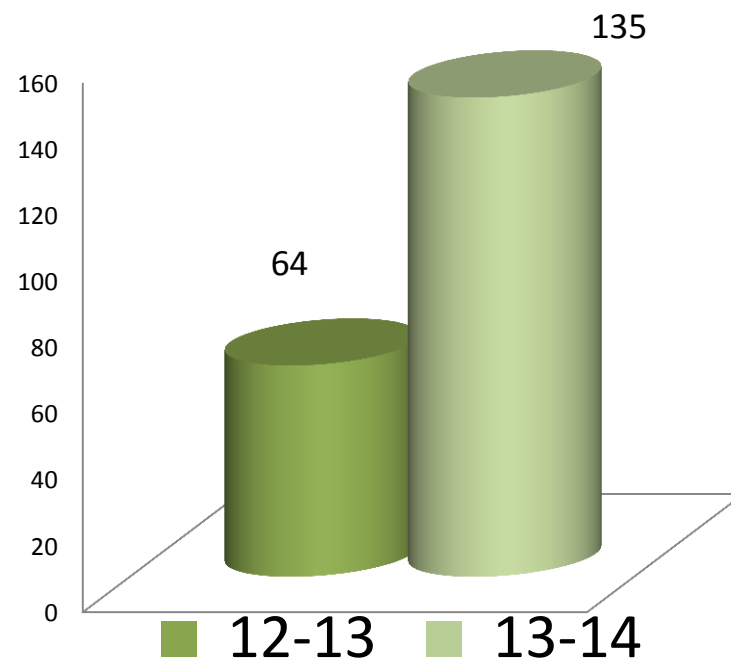
	Nº CENTROS	Nº ALUMNOS/AS	Nº EMPRESAS
2014-15	58	406	311



## 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%
<b>CONTRATADOS</b> Al finalizar el programa	<b>135</b>	<b>64,00%</b>



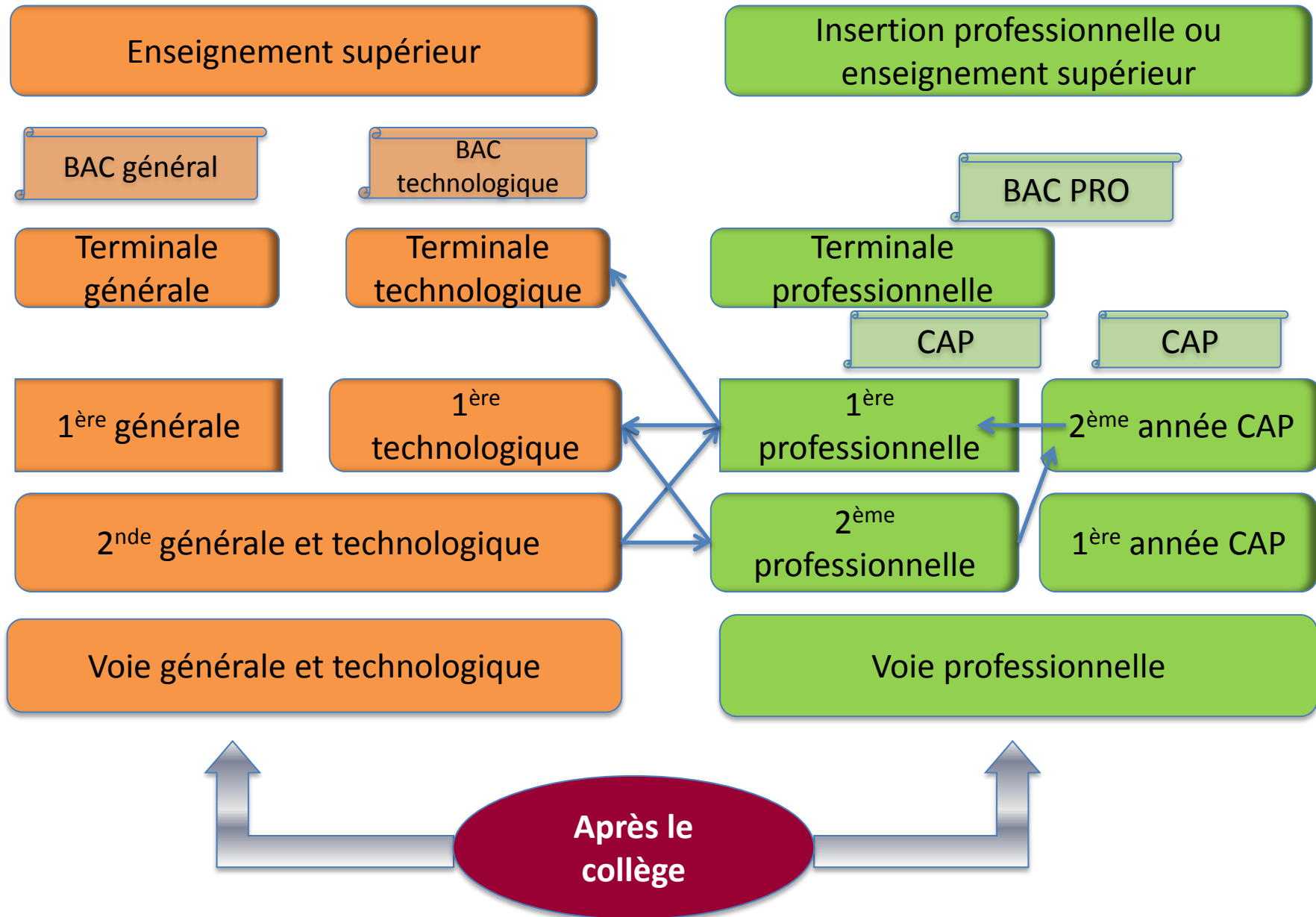
# SISTEMA EDUCATIVO FRANCES

# SYSTÈME ÉDUCATIF FRANÇAIS

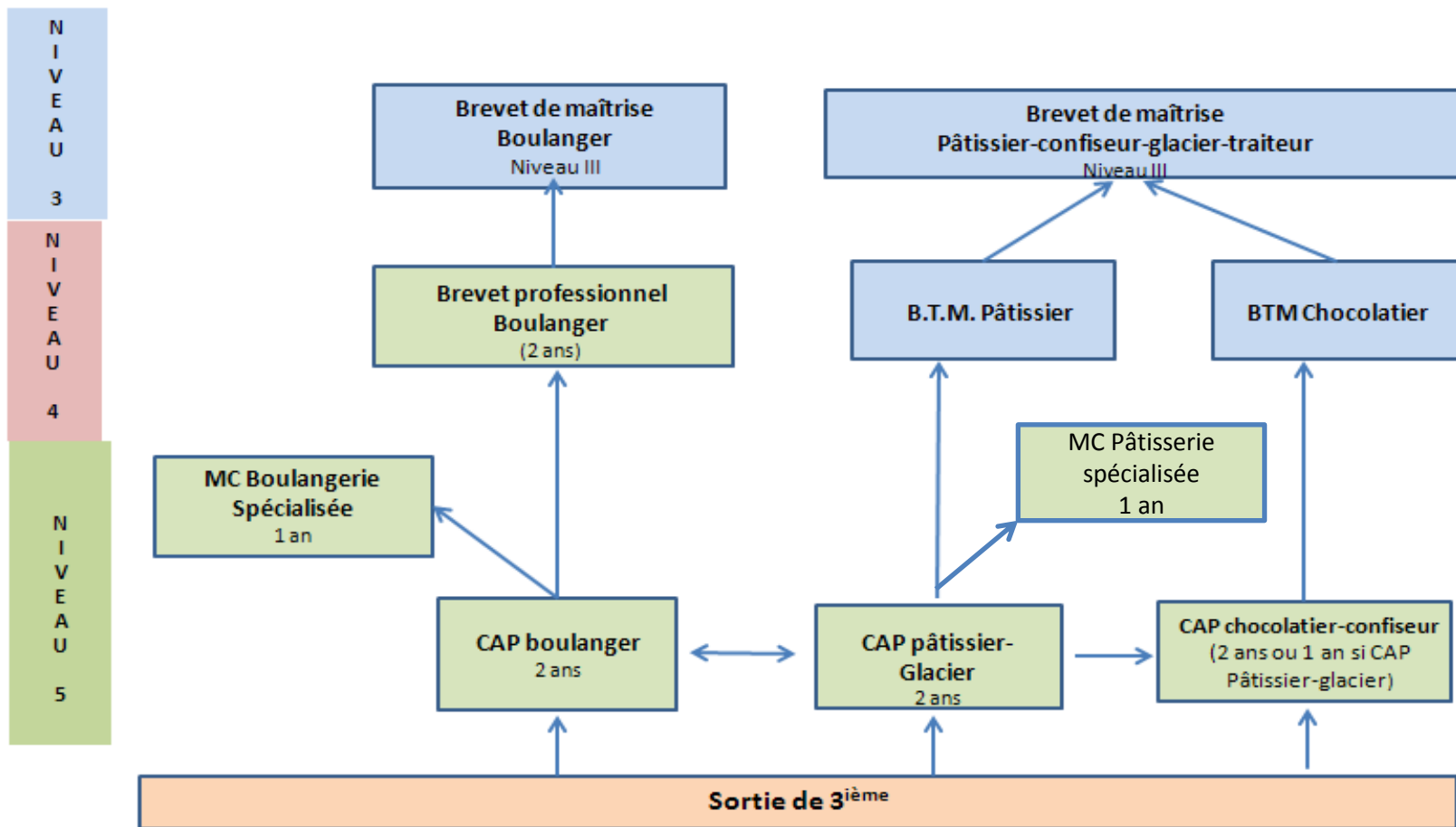
**TKNIKA 12-05-2015**



# 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

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

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

**Mila esker**  
**Merci beaucoup**  
**Muchas gracias**