

PRESENTACIÓN FIN DE CURSO

RESTAURACIÓN 23-24

PROGRAMA FORMATIVO

cpee terra de ferrol

ÍNDICE

EQUIPO

CONTIDOS

ACTIVIDADES

PROXECTOS

CONCLUSIÓN



EQUIPO

AS PROFES



Raquel



Laura



Carolina



Antía

OS ALUMNOS



Nico



Hugo



Iván



Dani

CONTIDOS

APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Realizar operacións de limpeza e de hixiene xeral en equipamentos e instalacións e de apoio á protección ambiental na industria alimentaria, seguindo as instrucións recibidas.



TÉCNICAS ELEMENTAIS DE SERVIZO

Asistir no servizo de alimentos e bebidas



PROCESOS BÁSICOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Executar operacións básicas de aprovisionamento, e preparar e presentar bebidas sinxelas e comidas rápidas.



CONTIDOS

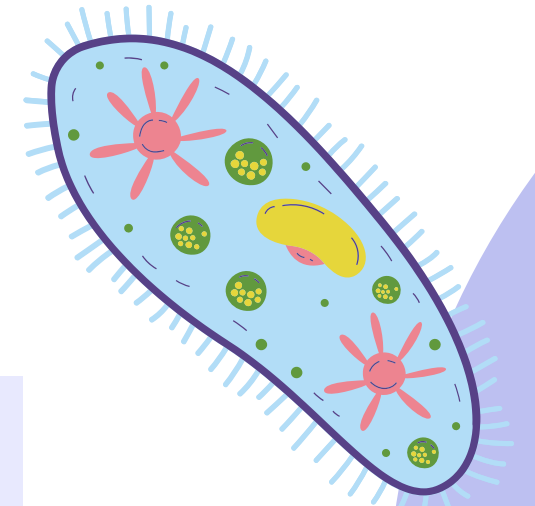
COMUNICACIÓN E SOCIEDADE



Desenvolver habilidades en comunicación.
Ensinar ao alumnado a utilizar as TIC de xeito responsable e crítica para obter e comunicar información.
Desarrollar competencias sociais.

APOIO EDUCATIVO

CIENCIAS APLICADAS



Adquirir competencias básicas en matemáticas e ciencias,
Integrar coñecementos de matemáticas aplicadas e ciencias naturais para resolver problemas prácticos e cotiáns.

Audición e linguaxe.



ACTIVIDADES

RESUMO DE ACTIVIDADES:

- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- BOAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS.
- ELABORACIÓN DE PLATOS SALGADOS.
- ELABORACIÓN DE DOCES.
- SERVICIO DE MESAS.
- ELABORACIÓN DE CAFÉS.
- ELABORACIÓN DE COCTELARÍA.
- ELABORACIÓN DE XEADOS E BATIDOS.



PROXECTOS:

- VOZ NATURA.
- POLOS CREATIVOS.
- PARTICIPACIÓN EN SKILLS.
- PARTICIPACIÓN CONCURSO BARISTAS.
- ENTREVISTA RADIO FILISPÍM.
(ENTRE OUTROS)



AS NOSAS ELABORACIÓNS

PLATOS SALGADOS



GUACAMOLE
CON NACHOS



ARROZ
TRES
DELICIAS



EMPANADILLAS
DE ATÚN



CROISSANTS
XAMÓN E
QUEIXO



EMPANADA

AS NOSAS ELABORACIÓNS

PLATOS SALGADOS



COCA
MEDITERRÁNEA



MINI
HAMBURGUESAS



MASA FOLLADA
DE BACON E
OLIVAS



CROQUETAS
DE XAMÓN



MINI
BOCADILLOS
VEXETAIS

AS NOSAS ELABORACIÓNS

PLATOS DOCES



Magdalenas
chocolate



Magdalenas
plátano
e chocolate



Tarta da avoa



Mousse
chocolate



Flan de ovo

TRABALLO DE AULA



TRABALLO DE AULA



PROXECTOS



NA
RADIO



SKILLS

FPBásicaSkills
Galicia2022

Servizos
de restauración

31 de maio
Santiago de Compostela

XUNTA
DE GALICIA

FORMACIÓN
PROFESIONAL

A close-up photograph of a hand pouring milk from a metal pitcher into a white ceramic cup. The background is slightly blurred, showing a kitchen or cafe setting.

PROXECTOS

BARISTAS BOIRO



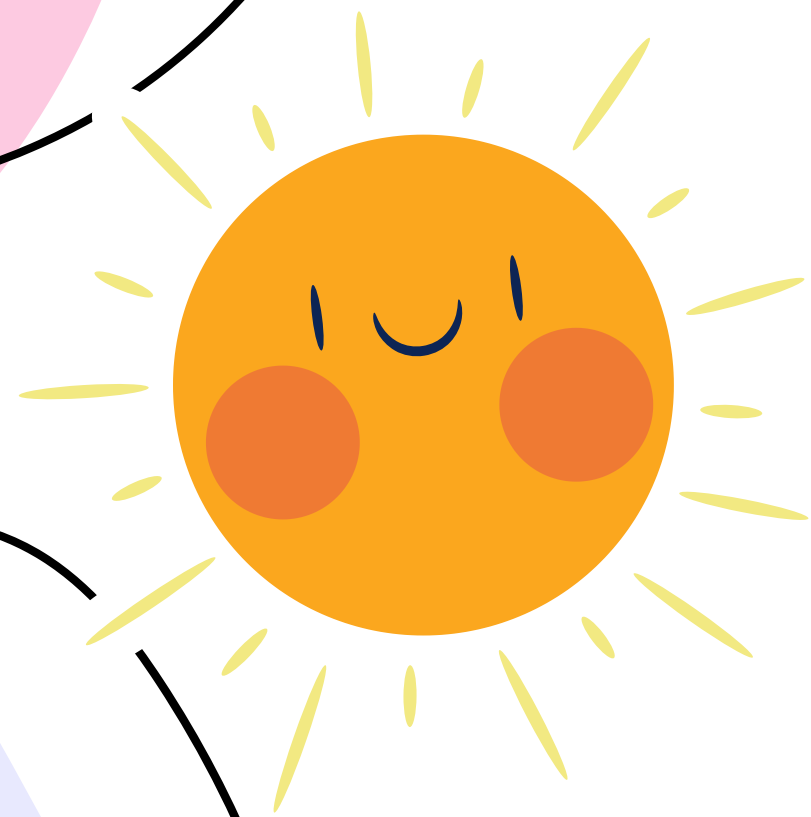
PARA CONCLUÍR

ESTA PRESENTACIÓN É UN PEQUENO RESUMO DO QUE FIXEMOS DURANTE O CURSO, SEGURO QUE NOS QUEDAN MOITAS COUSAS NO TINTEIRO PERO SEGUIREMOS TRABALLANDO PARA QUE VEXADES O QUE SOMOS CAPACES DE FACER.



OS MEJORES
PROYECTOS REALIZANSE
EN EQUIPO





**FELIZ
VERÁN!**

[HTTPS://WWW.EDU.XUNTA.GAL/CENTROS/
CEETERRAFERROL/](https://www.edu.xunta.gal/centros/ceeterraferrrol/)