

*A FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA COMO ESPAZO DE  
REFLEXIÓN PARA A REDEFINICIÓN DO ITINERARIO ACADÉMICO-  
PROFESIONAL*

*Xornada Formación Orientación Profesional*

*Santiago, 12 novembro 2019*

*Dpto. Orientación IES O Couto (Ourense)*



# Menú Degustación



- *Entrante rápido de FPB en prebe de cocción reflexiva. Sonia Ferro, orientadora IES O Cousto*
  
- *Haikus sen lactosa con aroma tolerante poético en tres versos. María Álvarez, profesora IES Bispo Xelmírez*
  
- *Táboa periódica química con guarnición de QR. Rosa Fernández, profesora IES Ferro Couselo*
  
- *Titoría á vista do cliente en Campionato Skills. Iván Antelo, profesor IES Vilamarín*
  
- *Sobremesa en varias texturas xentileza das terras de Mourente. Juan M. Carballa, Director IES Montecelo*



*RECEITA EXPRÉS PARA COMPRENDER A*

*F.P.B.*

# *NUNHA CARTA CON:*

➤ Comezamos...**Formación Profesional Básica.**

➤ Deseguido...**Ciclos Medios.**

➤ Sobremesa...**Ciclos Superiores.**

➤ IVE incluído: clases prácticas, visitas a empresas, feiras e concursos. Boas expectativas laborais.

# *ENTRANTES*

- **FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA (FPB)**
- *Nome d@ pinche:* Título Profesional Básico.
- *Tempo de cocción:* Dous cursos académicos (2.000h)
- *Dificultade:* Básica.

# *INGREDIENTES*

- Maior de 15 anos e non superar os 17.
- Ter cursado 3ºESO ou excepcionalmente 2ºESO.
- Ser proposto polo equipo de profesorado.
- Ter o consentimento escrito das familias ou titor@s legais.
- Ter o consello orientador do centro de orixe.

# DEGUSTACIÓN

- Delicias *matemáticas*, delicatessen *sociais*, *línguas* en varios prebes xunto con segredos de *ciencias aplicadas* con diversos aromas. De igual xeito, poderánse saborear *pratos feitos por un/ha mesm@*.
- *Titoría* presencial para ir pulindo os detalles dun motivador e apetitoso *empratado*.
- *Formación en Centros de Traballo* debidamente condimentada coas anteriores preelaboracións.





# XENTILEZAS DA CASA

- ¿Con que se fai un ciclo?: Con Módulos, *o que terás entre mans* nas elaboracións, tanto en réxime ordinario diurno como en réxime para adult@s modular nocturno.
- ¿Qué práctica hai que facer sempre? A Formación en Centros de Traballo, unha vez listos todos os módulos teóricos (agás na FPB)
- É posible pasar de Pinche (FPB) a Chef (CM) e de Chef (CM) a Xef@ de equipo (CS) directamente, con tempos de cocción correspondentes e sempre con notas aromáticas que destaquen.
- Ás veces é preciso repetir algún período de cocción para que a receita saia mellor. ¡Nunca más de 4 veces!
- Tamén é posible realizar as receitas cun contacto máis próximo ó fogón coa FORMACIÓN PROFESIONAL DUAL (precisa recetario propio).
- Para receitas máis detalladas: [www.edu.xunta/fp](http://www.edu.xunta/fp).

*Bó proveito, grazas pola visita e ata pronto.*

*Atentamente:*

