

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

CICLO FORMATIVO: Cocina

GRADO : MEDIO

HORAS: 2000

1er CURSO									2º CURSO								
Módulo formativo:	H. S.	H. A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	Módulo formativo:	H. S.	H. A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.
1. Preelaboración y conservación de alimentos ^(D) .	10	320					10		7. Ofertas Gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	4	88						4
2. Técnicas culinarias ^(D) .	10	320					10		8. Repostería ^(D) .	8	176			8			
3. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa ^(*) .	3	96			3				9. Técnicas Básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente ^(D) ¹ .	6	132		6				
4. Lengua extranjera.	3	96				3			10. Elaboraciones y productos culinarios ² .	12	264						12
5. Relaciones en el entorno de trabajo.	2	64			2				11. Formación en Centros de Trabajo.		380						
6. Formación y orientación laboral	2	64			2												
Nº semanas: 32 (Centro Educativo)	30	960							Nº semanas: 22 (Centro Educativo)	30	1.040						

PT: Servicios restauración

PT: Cocina y pastelería

PS Idioma/PS Idioma

PS: Formación y orientación
laboral

PS:Hostelería y Turismo

Especialista

^(D) Módulo susceptible de desdoble.

^(*) A impartir también indistintamente por un PS de Formación y orientación laboral. (R.D. Título)

¹El módulo Técnicas básicas de servicio y preparación de alimentos... también podrá ser impartido, indistintamente, por un PT de Cocina y pastelería. (RD 1635/95 BOE 10-10-95).

² Este Módulo Profesional también podrá ser impartido, indistintamente, por un PT de Cocina y Pastelería (RD 777/98 BOE 8-05-98)