

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

CICLO FORMATIVO: Servicios de restaurante y bar

GRADO : MEDIO

HORAS: 1.400

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.
1. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	3	96		3												
2. Bebidas ^(D) .	3	96					3									
3. Técnicas elementales de cocina ^(D) 1.	3	96				3										
4. Técnicas de servicio y atención al cliente ^(D) .	10	320					10									
5. Administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa o taller ^(*) .	3	96		3	3											
6. Lengua extranjera.	3	96						3								
7. Formación y orientación laboral.	2	64			2											
8. Segunda Lengua extranjera.	3	96						3	9. Formación en Centros de Trabajo.		440					
Nº semanas: 32 (Centro Educativo)	30	960									440					

PS Idioma/PS Idioma

PT: Servicios de restauración

PT: Cocina y pastelería

PS: Formación y orientación
laboral

PS: Hostelería y turismo

^(D) Módulo susceptible de desdoble.

¹El módulo Técnicas elementales de cocina también podrá ser impartido, indistintamente, por un PT de Servicios de Restauración (RD 1635/95 BOE 10-10-95).

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