

FAMÍLIA PROFESSIONAL: HOTELERIA I TURISME

CICLE FORMATIU: CUINA I GASTRONOMIA

GRAU: MITJÀ

HORES: 2000

1r CURS										2n CURS									
Mòdul Professional:	H.S.	H.A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	Mòdul Professional:	H.S.	H.A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.
0046 Preelaboració i conservació d'aliments (DT)	8	256		8						0045 Ofertes gastronòmiques (DT)	4	88							4
0047 Tècniques culinàries (DT)	8	256		8						0048 Productes culinàris	12	264						12	
0026 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria (1) (DT)	7	224		7						0028 Postres en restauració (1)	9	198						9	
0031 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments (2)	2	64	2							0050 Empresa i iniciativa emprenedora	3	66						3	
0049 Formació i Orientació Laboral	3	96			3					CV0002. Anglès Tècnic II-M / Horari reservat per a la docència en anglès.	2	44							
CV0001. Anglès Tècnic I-M / Horari reservat per a la docència en anglès.	2	64								0584 Formació en Centres de Treball		380							
Totals:	30	960								Totals:	30	1040							

CS/ PS Formació i orientació laboral

PT Cuina i pastisseria

CS/PS Hoteleria i turisme

(1) També podrà ser impartit, indistintament, per un PT Operacions i equips d'elaboració de productes alimentaris.

(2) També podrà ser impartit, indistintament, per un CS/PS Processos en la indústria alimentària.

(DT) Mòdul susceptible de desdoblament total.