

FAMILIA: HOSTELERÍA Y TURISMO

ESPECIALIDAD: DIRECCIÓN DE COCINA, CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR (CF3)

RATIO: 20 alumnos

CURSO	Código MEC	DENOMINACIÓN DEL MÓDULO		DURACIÓN Horas anuales	1º	2º curso			Módulos profesionales Bilingües
					Curso	1º y 2º trimestres (h/semana) con módulo Bilingüe	1º y 2º trimestres (h/semana) sin módulo Bilingüe	3º trimestre (horas anuales)	
1	0496	CTV	Control de aprovisionamiento de materias primas	64	2				
1	0497	PPB	Proceso de preelaboración y conservación en cocina	256	8				SI
1	0499		Proceso de elaboración culinaria	256	9				SI
1	0501	GTL	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96	3				
1	0179	ING	Inglés	96	3				
1	0506	FOL	Formación y orientación laboral	96	3				
1		LNT	Lengua extranjera (inglés)/ Horario reservado para el módulo impartido en inglés	64	2				
			DURACIÓN TOTAL DEL PRIMER CURSO	960	30				
2	0498	EAL	Elaboraciones de pastelería y repostería	147		7	8		SI
2	0500	GTU	Gestión de la producción en cocina	147		7	9		SI
2	0502	GAT	Gastronomía y nutrición	63		3	3		
2	0504	RCA	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	63		3	3		
2	0503	GTM	Gestión administrativa y comercial en restauración	84		4	4		
2	0507	EMR	Empresa e iniciativa emprendedora	63		3	3		
2			Horario reservado para el módulo impartido en inglés	63		3			
2	0505	PRN	Proyectos de dirección de servicios en restauración	64				64	
2	0508	FCT	Formación en centros de trabajo	346				346	
			DURACIÓN TOTAL DEL SEGUNDO CURSO	1040		30	30	410	
			DURACIÓN TOTAL DEL CICLO FORMATIVO	2000					