

FAMILIA: HOSTELERÍA Y TURISMO

ESPECIALIDAD: DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN, CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR (CF3)

RATIO: 20 ALUMNOS

CURSO	Código MEC	DENOMINACIÓN DEL MÓDULO		DURACIÓN Horas anuales	1º Curso	2º curso			Módulos profesionales Bilingües
					(h/semana)	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 del aprovisionamiento de materias primas	64	2				
1	0509	PVI	Procesos de servicios en bar-cafetería	224	8				SI
1	0510	PVC	Procesos de servicios en restaurante	288	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	0514	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	0511	SUM	Sumillería	105		5	6		SI
2	0512	PNF	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	84		4	6		SI
2	0502	GAT	Gastronomía y nutrición	63		3	3		
2	0504	REU	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	63		3	3		
2	0503	GTM	Gestión Administrativa y Comercial en restauración	84		4	4		
2	0180		Segunda lengua extranjera	105		5	5		
2	0515	EMR	Empresa e iniciativa emprendedora	63		3	3		
2			Horario reservado para el módulo impartido en inglés	63		3			
2	0513	PNR	Proyecto de dirección de servicios en restauración	64				64	
2	0516	FCT	Formación en centros de trabajo	346				346	
			DURACIÓN TOTAL DEL SEGUNDO CURSO	1040		30	30	410	
			DURACIÓN TOTAL DEL CICLO FORMATIVO	2000					