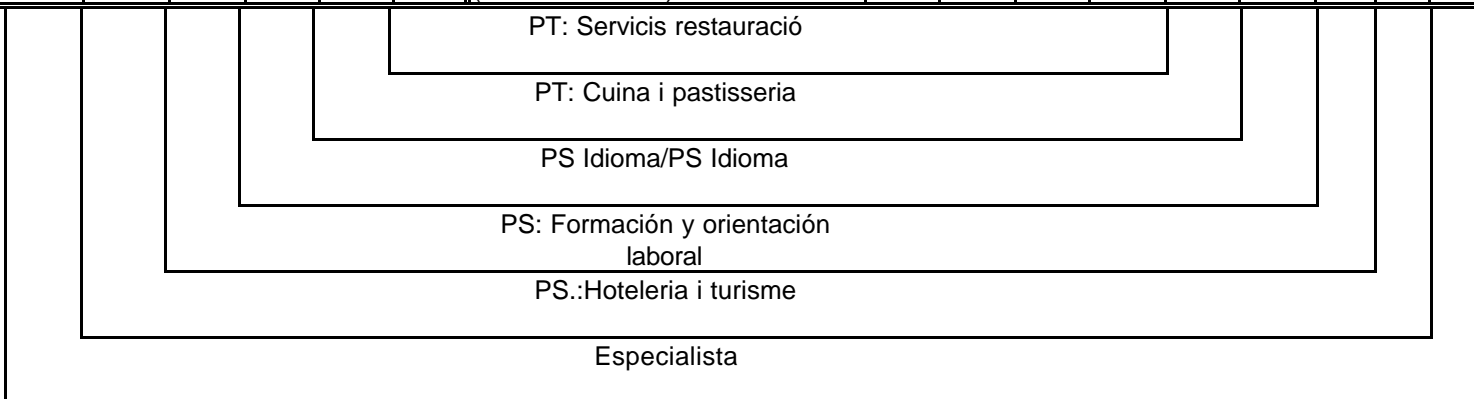


FAMÍLIA PROFESSIONAL: HOTELERIA I TURISME																	
CICLE FORMATIU: Cuina									GRAU :MITJÀ					HORES: 2000			

1r CURS									2n CURS								
Mòdul formatiu:	H. S.	H. A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	Mòdul formatiu:	H. S.	H. A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.
1. Praelaboració i conservació d'aliments ^(D) .	10	320					10		7. Ofertes Gastronòmiques i sistemes d'aprovisionament.	4	88						4
2. Tècniques culinàries ^(D) .	10	320					10		8. Rebosteria ^(D) .	8	176			8			
3. Administració, gestió i comercialització a la xicoteta empresa ^(*) .	3	96			3				9. Tècniques Bàsiques de servei i de preparació d'aliments i begudes a la vista del client ^(D) ¹ .	6	132		6				
4. Llengua estrangera.	3	96					3		10. Elaboracions i productes culinàris ² .	12	264						12
5. Relacions a l'entorn de treball.	2	64				2			11. Formació en Centres de Treball.		380						
6. Formació i orientació laboral.	2	64				2											
Nº setmanes: 32 (Centre Educatiu)									Nº setmanes: 22 (Centre Educatiu)								
	30	960								30	1.040						



^(D) Mòdul susceptible de desdoblament.

^(*) A impartir indistintament per un PS de Formació i orientació laboral. (R.D. Títol)

¹ El mòdul Tècniques bàsiques de servei i preparació d'aliments... també podrà ser impartit, indistintament, per un PT de Cuina i pastisseria. (RD 1635/95 BOE 10-10-95).

² També podrà ser impartit, indistintament, per un PT de Cuina i pastisseria. (RD 777/98. BOE 8-05-98)