

FAMÍLIA PROFESSIONAL: HOTELERIA I TURISME

CICLE FORMATIU: Pastisseria i forneria.

GRAU :MITJÀ

HORES: 1.400

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.
1. Oferta gastronòmica i sistemes d'aprovisionament.	3	96		3												
2. Disseny de decoracions en pastisseria i muntatge de servicis.	3	96			3											
3. Tècniques de pastisseria, forneria i conservació d'aliments. ^(D)	7	224			7											
4. Panificació i pastisseria salada. ^{1 (D)}	6	192				6										
5. Productes de pastisseria i rebosteria. ^{2 (D)}	6	192				6										
6. Administració, gestió i comercialització en l'empresa menuda. ³	3	96					3									
7. Formació i orientació laboral	2	64					2		8. Formació en Centres de Treball.		440					
Núm. setmanes: 32 (Centre Educatiu)	30	960									440					

PS: Formació i orientació laboral

Especialista

PT: Cuina i pastisseria

PS: Hoteleria i turisme

^(D) Mòdul susceptible de desdoblament.

¹ El mòdul Panificació i pastisseria salada també pot ser impartit, indistintament, per un PT de Cuina i pastisseria. (RD 777/98 BOE 08-05-98)

² El mòdul Productes de pastisseria i rebosteria també pot ser impartit, indistintament, per un PT de Cuina i pastisseria. (RD 777/98 BOE 08-05-98)

³ El mòdul d'Administració, gestió i comercialització... pot ser impartit, indistintament, per un PS d'Hoteleria i turisme. (RD 2220/93 BOE 11-03-94)