

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN: COCINA Y RESTAURACIÓN

Nivel: Formación Profesional Básica HORAS: 2000

1er CURSO										2º CURSO									
Módulo Formativo:	H.S.	H.A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	Módulo Formativo:	H.S.	H.A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.
3005. Atención al cliente.	3	75	3							3037. Técnicas elementales de servicio.	6	160							6
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	4	120		4						3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	7	190							7
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	8	230		8						3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	5	135							5
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	3	90		3						3042. Ciencias aplicadas II.	5	158			5				
3009. Ciencias aplicadas I.	5	158					5			3012. Comunicación y sociedad II.	5	158			5				
3011. Comunicación y sociedad I.	5	158					5			Tutoría	1	34						1	
Tutoría	1	34			1					CV0005 Formación y Orientación Laboral II	1	30					1		
CV0005 Formación y Orientación Laboral I	1	30				1				3041. Formación en Centros de Trabajo (Unidad Formativa II)		120						120	
3041. Formación en Centros de Trabajo (Unidad Formativa I)		120			120														
Totales:	30	1015								Totales:	30	985							

CS/PS

CS/PS Formación y Orientación Laboral

PT Cocina y pastelería. PT Servicios de restauración.

PT Cocina y pastelería. PT Servicios de restauración.
Profesor especialista.

PT Cocina y pastelería. PT Servicios de restauración.
PT Procesos comerciales. Profesor especialista.

