

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO																			
CICLO FORMATIVO: DIRECCIÓN DE COCINA										GRADO: SUPERIOR					HORAS: 2000				
1er CURSO										2º CURSO									
Módulo Profesional:	H.S.	H.A.	H.	Módulo Profesional:	H.S.	H.A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.						
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. (1)	2	64		2						0498. Elaboraciones de pastelería y repostería.	8	160							8
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. (DT)	8	256		8						0500. Gestión de la producción en cocina.	8	160							8
0499. Procesos de elaboración culinaria. (DT)	8	256		8						0502. Gastronomía y nutrición.	3	60							3
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	3	96	3							0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	3	60							3
0179. Inglés.	3	96				3				0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	3	60							3
0506. Formación y orientación laboral.	3	96			3					0507. Empresa e iniciativa emprendedora.	3	60					3		
Horario reservado para la docencia en inglés.	3	96								CV0004. Inglés Técnico II-S / Horario reservado para la docencia en inglés.	2	40							
										0505. Proyecto de dirección de cocina. (2)		40							
										0508. Formación en Centros de Trabajo.		400							
Totales:	30	960								Totales:	30	1040							

CS/ PS Inglés

CS/ PS Formación y Orientación laboral

PT Cocina y Pastelería

CS/ PS Hostelería y Turismo

(1) Este módulo 0496 también podrá ser impartido, indistintamente, por un PT Servicios de Restauración.

(2) Este módulo 0505 de Proyecto podrá ser impartido, indistintamente, por CS/PS Hostelería y Turismo ó un PT Cocina y Pastelería.

(DT) Módulo susceptible de desdoble total.