

FAMÍLIA PROFESSIONAL: HOTELERIA I TURISME																			
CICLE FORMATIU: DIRECCIÓ DE CUINA										GRAU: SUPERIOR					HORES: 2000				
1r CURS										2n CURS									
Mòdul Professional:	H.S.	H.A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	Mòdul Professional:	H.S.	H.A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.
0496 Control de l'aprovisionament de matèries primeres. (1)	2	64		2						0498 Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina.	8	160							8
0497 Processos de preelaboració i conservació en cuina. (DT)	8	256		8						0500 Gestió de la producció en cuina.	8	160							8
0499 Processos d'elaboració culinària. (DT)	8	256		8						0502 Gastronomia i nutrició.	3	60							3
0501 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries.	3	96	3							0504 Recursos humans i direcció d'equips en restauració.	3	60							3
0179 Anglès.	3	96					3			0503 Gestió administrativa i comercial en restauració.	3	60							3
0506 Formació i orientació laboral.	3	96				3				0507 Empresa i iniciativa emprenedora.	3	60						3	
Horari reservat per a la docència en anglès.	3	96								CV0004. Anglès Tècnic II-S / Horari reservat per a la docència en anglès.	2	40							
										0505 Projecte de direcció de cuina. (2)		40							
										0508 Formació en Centres de Treball.		400							
Totals:	30	960								Totals:	30	1040							

CS/PS Anglès

CS/ PS Formació i orientació laboral

PT Cuina i Pastisseria

CS/ PS Hoteleria i Turisme

(1) Aquest mòdul (0496) també podrà ser impartit, indistintament, per un PT de Servicis de Restauració.

(2) Aquest mòdu (0505) de Projecte podrà ser impartit, indistintament, per CS/PS Hoteleria i Turisme o un PT de Cuina i Pastisseria.

(DT) Mòdul susceptible de desdoblament total.