

CFGS COMBINAT DIRECCIÓ DE CUINA, GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ

Núm. crèdit	Nom crèdit	Hores min. Curric.	Hores lliure dispos.	Suma real	1ER	2ON	3ER	Suma total
M2 CUINA	02 Processos de preelaboració i conservació en cuina	248	49	297	231	66	0	297
	UF1: Instal·lacions i equips de producció en cuina	22			22			
	UF2: Sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinàris	66	44		110			
	UF3: Regeneració de productes culinàris	66				66		
	UF4: Processos de preelaboració de gèneres culinàris	94	5		99			
M3 CUINA	03 Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	99	33	132	0	132	0	132
	UF1: Instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria	15	0			15		
	UF2: Tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria	49	18			67		
	UF3: Postres de cuina	35	15			50		
M4 CUINA	04 Processos d'elaboració culinària	248	49	297	40	174	83	297
	UF1: Organització dels processos d'elaboració culinària	45				45		
	UF2: Les tècniques de cocció	40			40			
	UF3: Elaboració i presentació de productes culinàris	85				85		
	UF4: Elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor	34	16				50	
	UF5: Supervisió i control del servei en cuina	44				44		
	UF6: Anglès, creative food.		33				33	
M5 CUINA	05 Gestió de la producció en cuina	98	34	132	34	0	98	132
	UF1: Sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions	20					20	
	UF2: Sistematització i control dels processos de producció en cuina	63					63	
	UF3: Coordinació del servei de cuina amb el servei en restaurant	15					15	
	UF4: Bromatologia		34		34			
SUMA HORES CONTINGUTS PRACTICS CUINA PER ANY				858	305	372	181	858
M2 SALA	02 Processos de servei en bar-cafeteria	150	48	198	132	66	0	198
	UF 1: L'organització del bar-cafeteria.	50	16		66			
	UF 2: El servei de begudes al bar-cafeteria.	55	11		66			
	UF 3: El servei d'aliments al bar-cafeteria.	45	21			66		
M3 SALA	03 Processos de servei en restaurant	215	49	264	78	120	66	264
	UF 1: L'organització del restaurant.	65	13		78			
	UF 2: Servei i postservei del restaurant.	120				120		
	UF 3: Elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei.	30	36				66	
M4 SALA	04 Sumilleria	98	34	132	0	66	66	132
	UF 1: Viticultura, enologia i tast de vins. 38 hores	38	28			66		
	UF 2: El vi en la restauració. 60 hores	60	6				66	
M5 SALA	05 Planificació de serveis i esdeveniments en restauració	98	34	132	0	0	132	132
	UF 1: Disseny d'instal·lacions i espais en restauració.	15	0				15	
	UF 2: Gestió d'esdeveniments en restauració. 40 hores	40	21				61	
	UF 3: Protocol en restauració. 20 hores	20	13				33	
	UF 4: L'organització de la cuina i les elaboracions culinàries. 23 hores	23	0				23	
SUMA HORES CONTINGUTS PRACTICS SALA PER ANY				726	210	252	264	726
M1 comú	01 Control de proveïment de matèries primeres	99	0	99	66	33	0	99
	UF1: Matèries primeres en restauració	33			33			
	UF2: Tast d'aliments	33			33			
	UF3: Gestió de magatzem i bodega	33				33		
M6 comú	06 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	99	0	99	99	0	0	99
	UF1: Pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol	44			44			
	UF2: Gestió de la qualitat turística i ambiental	55			55			
M7 comú	07 Gastronomia i nutrició	66	0	66	0	66	0	66
	UF1: Gastronomia	33				33		
	UF2: Dietètica i nutrició	33				33		
M8 comú	08 Gestió administrativa i comercial en restauració	99	0	99	99	0	0	99
	UF1: Comercialització en empreses de restauració	49			49			
	UF2: Gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques	50			50			
M9 comú	09 Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66	0	66	0	0	66	66
	UF1: Recursos humans en restauració	40					40	
	UF2: Direcció d'equips en restauració	26					26	
M10 comú	10 Anglès	132	0	132	66	66	0	132
	UF1: Anglès	132			66	66		
M11 Sala	11 Frances	132	0	132	0	66	66	132
	UF1: Frances	132				66	66	
M12S/M11C	12 Formació i orientació laboral	99	0	99	33	66	0	99
	UF1: Incorporació al treball	66				66		
	UF2: Prevenció de riscos laborals	33			33			
M13S/M12C	13 Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	66	0	0	66	66
	UF1: Empresa i iniciativa emprenedora	66					66	
M13 Cuina	14 Projecte de direcció de cuina	66	0	66	0	0	66	66
	UF1: Projecte de direcció de cuina	66					66	
M14 Sala	14 Projecte de direcció de sala	66	0	66	0	0	66	66
	UF1: Projecte de direcció de sala	66					66	
SUMA HORES CONTINGUTS PRACTICS TECNOLOGICS PER ANY				990	363	297	330	990
M14 Cuina	14 Formació en centres de treball	250	0	250	0	0	250	250
	Formació en centres de treball	250					250	
M15 Sala	15 Formació en centres de treball	250	0	250	0	0	250	250
	Formació en centres de treball	250					250	
SUMA HORES CONTINGUTS FCT PER ANY				500			500	
TOTAL				3074	878	921	1275	3074