



CICLO DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

COCINA Y RESTAURACIÓN

FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo.

DENOMINACIÓN: Cocina y Restauración.

NIVEL: Formación Profesional Básica.

DURACIÓN: 2.000 horas.

REFERENTE EUROPEO: CINE-3.5.3 (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

CÓDIGO: HOT01B.

ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro Educativo		Centro de Trabajo
		Curso 1º	Curso 2º	
		33 semanas horas/semanales	25 semanas horas/semanales	8 semanas horas totales
3034 Técnicas elementales de preelaboración	165	5		
3035 Procesos básicos de producción culinaria	231	7		
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	99	3		
3037. Técnicas elementales de servicio.	175		7	
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas..	150		6	
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	66	2		
3005. Atención al cliente.	75		3	
3009. Ciencias aplicadas I.	165	5		
3010. Ciencias aplicadas II.	150		6	
3011. Comunidad y sociedad I.	198	6		
3012. Comunidad y sociedad II.	175		7	
Tutoría.	66	2		
Tutoría.	25		1	
3008. Formación en centros de trabajo.	260			260
TOTAL	2000	30	30	260

***Comunicación y sociedad I:**

4 horas semanales de Lenguaje - Ciencias Sociales
2 horas semanales de Inglés