

**OFERTA FORMATIVA CURSO 2024-2025**  
**CICLO GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA**

Nombre del alumno/a:.....

Telf: .....mail:.....

**Curso completo**

- 1r Curso (LFP)
- 2º Curso

**Módulos pendientes sueltos 1r Curso (sólo para alumnado repetidor o alumnado de 2º con materias pendientes de 1º)**

- 0496 Control de aprovisionamiento de materias primas 2h/sem
- 0497 Procesos de preelaboración y conservación en cocina 8h/sem
- 0499 Procesos de elaboración culinaria 8h/sem
- 0179 Inglés profesional GS 5h/sem
- 0501 Gestión de la calidad y seguridad e higiene alimentaria 3h/sem
- 1709 Itinerario personal para la empleabilidad I 3h/sem
- 1713A Proyecto intermodular 1h/sem

**Módulos pendientes sueltos 2º Curso (sólo para alumnado repetidor)**

- 0498 Elaboraciones de pastelería y repostería 8h/sem
- 0500 Gestión de la producción en cocina 8h/sem
- 0502 Gastronomía y nutrición 3h/sem
- 0504 RRHH y dirección de equipos en restauración 3h/sem
- 0503 Gestión administrativa y comercial en restauración 3h/sem
- 0507 Empresa e iniciativa emprendedora 3h/sem
- CV0004 Inglés Técnico II-S 2h/sem
- 0508 Formación en centros de trabajo 400 h
- 0505 Proyecto de Dirección de Cocina 40h

Firma del alumno/a

Firma del tutor/a legal (-18 años)