

CICLOS FORMATIVOS(LOE) IES GUILLEM D'ALCALÀ

<p>CFGB en Cocina y Restauración</p> <p>CURRÍCULUM: CFGB CUINA I RESTAURACIÓ</p> <p>Primer curs</p> <p>3005. Atenció al client 75h 3034. Tècniques elementals de preelaboració 120h 3035. Processos bàsics de producció culinària 230h 3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació 90h 3009. Ciències aplicades I 158h 3011. Comunicació i societat I 158h Tutoria 34h CV0005. Formació i orientació laboral I 30h 3041. Formació en centres de treball (unitat formativa I) 120h</p> <p>Segon curs</p> <p>3037. Tècniques elementals de servici 160h 3038. Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes 190h 3039. Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering 135h 3042. Ciències aplicades II 158h 3012. Comunicació i societat II 158h Tutoria 34h CV0005. Formació i orientació laboral II 30h 3041. Formació en centres de treball (unitat formativa II) 120h</p>	
---	--

<p>CFGM en Cocina y Gastronomía</p> <p>CURRÍCULUM: CFGM CUINA I GASTRONOMIA</p> <p>Primer curs</p> <p>0046. Preelaboració i conservació d'aliments 256 h 0047. Tècniques culinàries 256 h 0026. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria 224h 0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments 64 h 0049. Formació i orientació laboral 96 h CV0001. Horari reservat per a la docència en anglés 64 h (Anglés Tècnic I-M)</p> <p>Segon curs</p> <p>0045. Ofertes gastronòmiques 88 h 0048. Productes culinàries 264 h 0028. Postres en restauració 198 h 0050. Empresa i iniciativa emprenedora. 66 h 0051. Formació en centres de treball. 380 h CV0002. Horari reservat per a la docència en anglés 44 h (Anglés Tècnic II-M)</p>	<p>CFGS en Dirección de Cocina</p> <p>CURRÍCULUM: CFGS DIRECCIÓ DE CUINA</p> <p>Primer curs</p> <p>0496. Control de l'Aprovisionament de Matèries Primeres 64 h 0497. Processos de preelaboració i conservació de cuina 256 h 0499. Processos d'elaboració culinària 256 h 0501. Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries. 96 h 0179. Anglés 96 h 0506. Formació i Orientació Laboral 96 h CV0003. Horari reservat per a la docència en anglés 96 h (Anglés Tècnic I-S)</p> <p>Segon curs</p> <p>0498. Elaboracions de pastisseria i rebosteria 160 h 0500. Gestió de la producció de cuina 160 h 0502. Gastronomia i Nutrició 60 h 0504. Recursos Humans i Direcció d'Equips en Restauració 60 h 0503. Gestió Administrativa i Comercial en Restauració 60 h 0507 Empresa i iniciativa emprenedora 60 h 0505. Projecte de Direcció de cuina 40 h 0508. Formació en Centres de Treball 400 h CV0004. Horari reservat per a la docència en anglés 40 h (Anglés Tècnic II-S)</p>
--	---

CFGM en Servicios de Restauración	CFGS en Dirección de Servicios de Restauración
<p>CURRÍCULUM: SERVICIS EN RESTAURACIÓ</p> <p>Primer curs</p> <p>0150. Operacions bàsiques en bar cafeteria. 256 h</p> <p>0151. Operacions bàsiques en restaurant. 256 h</p> <p>0154. El vi i el seu servici. 96 h</p> <p>0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. 64 h</p> <p>0156. Anglès. 128 h</p> <p>0157. Formació i orientació laboral. 96 h</p> <p>CV001. Horari reservat per a la docència en anglés. 64 h (Anglès Tècnic I-M)</p> <p>Segon curs</p> <p>0152. Servis en bar cafeteria. 154 h</p> <p>0153. Servis en restaurant i esdeveniments especials. 242 h</p> <p>0045. Ofertes gastronòmiques. 88 h</p> <p>0155. Tècniques de comunicació en restauració. 66 h</p> <p>0158. Empresa i iniciativa emprenedora. 66 h</p> <p>0159. Formació en centres de treball. 380 h</p> <p>CV002. Horari reservat per a la docència en anglés. 44 h (Anglès Tècnic II-M)</p>	<p>CURRÍCULUM: DIRECCIÓ DE SERVICIS EN RESTAURACIÓ</p> <p>Primer curs</p> <p>0496. Control de l'Aprovisionament de Matèries Primeres 64 h</p> <p>0509. Processos de Servis en Bar Cafeteria 224 h</p> <p>0510. Processos de Servis en Restaurant 288 h</p> <p>0501. Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries. 96 h</p> <p>0179. Anglès 96 h</p> <p>0514. Formació i Orientació Laboral 96 h</p> <p>CV0003. Horari reservat per a la docència en anglés 96 h (Anglès Tècnic I-S)</p> <p>Segon curs</p> <p>0511. Sommelieria 120 h</p> <p>0512. Planificació i Direcció de Servis i Esdeveniments en Restauració 120 h</p> <p>0502. Gastronomia i Nutrició 60 h</p> <p>0504. Recursos Humans i Direcció d'Equips en Restauració 60 h</p> <p>0503. Gestió Administrativa i Comercial en Restauració 60 h</p> <p>0180. Segona Llengua Estrangera 80 h</p> <p>0515 Empresa i iniciativa emprenedora 60 h</p> <p>0513. Projecte de Direcció de Servis de Restauració 40 h</p> <p>0516. Formació en Centres de Treball 400 h</p> <p>CV0004. Horari reservat per a la docència en anglés 40 h (Anglès Tècnic II-S)</p>