

## CICLES FORMATIUS IES GUILLEM D'ALCALÀ

| <b>CFGB en Cuina i Restauració (LOE)</b>   |                        |   |
|--|------------------------|---|
| <b>Primer curs</b>   | <b>Nombre d' hores</b> | Pèrdua de la avaluació continua en un mòdul. /<br>Anul·lació de matrícula per inassistència.<br>(15% faltes no justificades o amb justificació improcedent) |
| 3005. Atenció al client  | 75                     | 11.25h, a partir de 12h   |
| 3034. Tècniques elementals de preelaboració  | 120                    | 18h   |
| 3035. Processos bàsics de producció culinària  | 230                    | 34.5h, a partir de 35h  |
| 3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació | 90                     | 13.5h, a partir de 14h  |
| 3009. Ciències aplicades I   | 158                    | 23.7h, a partir de 24h  |
| 3011. Comunicació i societat I   | 158                    | 23.7h, a partir de 24h  |
| Tutoria* (es comptabilitza només per a l'anul·lació de matrícula)                    | 34                     | 5.1h, a partir de 6h  |
| CV0005. Formació i orientació laboral I  | 30                     | 4.5h, a partir de 5h  |
| 3041. Formació en centres de treball (unitat formativa I)                            |                        |   |
| <b>TOTAL HORES 1r CURS</b>   | <b>895h</b>            | <b>134,25h, a partir de 135h</b>  |
| <b>Segon curs</b>  |                        |   |
| 3037. Tècniques elementals de servici  | 160                    | 24h   |
| 3038. Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes                            | 190                    | 28.5h, a partir de 29h  |
| 3039. Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering            | 135                    | 20.25h, a partir de 21h   |
| 3042. Ciències aplicades II  | 158                    | 23.7h, a partir de 24h  |
| 3012. Comunicació i societat II  | 158                    | 23.7h, a partir de 24h  |
| Tutoria* (es comptabilitza només per a l'anul·lació de matrícula)                    | 34                     | 5.1h, a partir de 6h  |
| CV0005. Formació i orientació laboral II   | 30                     | 4.5h, a partir de 5h  |
| 3041. Formació en centres de treball (unitat formativa II)                           |                        |   |
| <b>TOTAL HORES 2n CURS</b>   | <b>865h</b>            | <b>129,75h, a partir de 130h</b>  |

| <b>CFGM en Cuina i Gastronomia (LOE)</b>                                 |                        |  |
|--|------------------------|--|
| <b>Primer curs</b>   | <b>Nombre d' hores</b> | <b>Pèrdua de la avaluació continua en un mòdul. / Anul·lació de matrícula per inassistència. (15% faltes no justificades o amb justificació improcedent)</b> |
| 0046. Preelaboració i conservació d'aliments                             | 256 h                  | 38.4h, a partir de 39h   |
| 0047. Tècniques culinàries   | 256 h                  | 38.4h, a partir de 39h   |
| 0026. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria                       | 224 h                  | 33.6h, a partir de 34h   |
| 0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments                   | 64 h                   | 9.6h, a partir de 10h  |
| 0049. Formació i orientació laboral                                      | 96h                    | 14.4h, a partir de 15h   |
| CV0001. Horari reservat per a la docència en anglés. (Anglés Tènic I-M)  | 64 h                   | 9.6h, a partir de 10h  |
| <b>TOTAL HORES 1r CURS</b>   | <b>960h</b>            | <b>144h</b>  |
| <b>Segon curs</b>  |                        |  |
| 0045. Ofertes gastronòmiques   | 88 h                   | 13.2h, a partir de 14h   |
| 0048. Productes culinàris  | 264 h                  | 39.6h, a partir de 40h   |
| 0028. Postres en restauració   | 198 h                  | 29.7h, a partir de 30h   |
| 0050. Empresa i iniciativa emprenedora.                                  | 66 h                   | 9.9h, a partir de 10h  |
| 0051. Formació en centres de treball.                                    |                        |  |
| CV0002. Horari reservat per a la docència en anglés. (Anglés Tènic II-M) | 44 h                   | 6.6h, a partir de 7h   |
| <b>TOTAL HORES 2n CURS</b>   | <b>660h</b>            | <b>99h</b>   |

| <b>CFGM en Serveis de Restauració (LOE)</b>                              |                        |  |
|--|------------------------|--|
| <b>Primer curs</b>   | <b>Nombre d' hores</b> | <b>Pèrdua de la avaluació contínua en un mòdul. / Anul·lació de matrícula per inassistència. (15% faltes no justificades o amb justificació improcedent)</b> |
| 0150. Operacions bàsiques en bar cafeteria.                              | 256 h                  | 38.4h, a partir de 39h   |
| 0151. Operacions bàsiques en restaurant.                                 | 256 h                  | 38.4h, a partir de 39h   |
| 0154. El vi i el seu servici.  | 96 h                   | 14.4h, a partir de 15h   |
| 0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments.                  | 64 h                   | 9.6h, a partir de 10h  |
| 0156. Anglès.  | 128 h                  | 19.2h, a partir de 20h   |
| 0157. Formació i orientació laboral.                                     | 96 h                   | 14.4h, a partir de 15h   |
| CV001. Horari reservat per a la docència en anglès. (Anglès Tècnic I-M)  | 64 h                   | 9.6h, a partir de 10h  |
| <b>TOTAL HORES 1r CURS</b>   | <b>960h</b>            | <b>144h</b>  |
| <b>Segon curs</b>  |                        |  |
| 0152. Servicis en bar cafeteria.   | 154 h                  | 23.1h, a partir de 24h   |
| 0153. Servicis en restaurant i esdeveniments especials.                  | 242 h                  | 36.3h, a partir de 37h   |
| 0045. Ofertes gastronòmiques.  | 88 h                   | 13.2h, a partir de 14h   |
| 0155. Tècniques de comunicació en restauració.                           | 66 h                   | 9.9h, a partir de 10h  |
| 0158. Empresa i iniciativa emprenedora.                                  | 66 h                   | 9.9h, a partir de 10h  |
| 0159. Formació en centres de treball.                                    |                        |  |
| CV002. Horari reservat per a la docència en anglès. (Anglès Tècnic II-M) | 44 h                   | 6.6h, a partir de 7h   |
| <b>TOTAL HORES 2n CURS</b>   | <b>660h</b>            | <b>99h</b>   |

| <b>CFGS en Direcció de Serveis de Restauració (LOE)</b>                   |                        |  |
|---|------------------------|--|
| <b>Primer curs</b>  | <b>Nombre d' hores</b> | <b>Pèrdua de la avaluació contínua en un mòdul. / Anul·lació de matrícula per inassistència. (15% faltes no justificades o amb justificació improcedent)</b> |
| 0496. Control de l'Aprovisionament de Matèries Primeres                   | 64 h                   | 9.6h, a partir de 10h  |
| 0509. Processos de Servicis en Bar Cafeteria                              | 224 h                  | 33.6h, a partir de 34h   |
| 0510. Processos de Servicis en Restaurant                                 | 288 h                  | 43.2h, a partir de 44h   |
| 0501. Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries.     | 96 h                   | 14.4h, a partir de 15h   |
| 0179. Anglès  | 96 h                   | 14.4h, a partir de 15h   |
| 0514. Formació i Orientació Laboral                                       | 96 h                   | 14.4h, a partir de 15h   |
| CV0003. Horari reservat per a la docència en anglès. (Anglès Tècnic I-S)  | 96 h                   | 14.4h, a partir de 15h   |
| <b>TOTAL HORES 1r CURS</b>  | <b>960h</b>            | <b>144h</b>  |
| <b>Segon curs</b>   |                        |  |
| 0511. Sommelieria   | 120 h                  | 18h  |
| 0512. Planificació i Direcció de Servicis i Esdeveniments en Restauració  | 120 h                  | 18h  |
| 0502. Gastronomia i Nutrició  | 60 h                   | 9h   |
| 0504. Recursos Humans i Direcció d'Equips en Restauració                  | 60 h                   | 9h   |
| 0180. Segona Llengua Estrangera   | 80 h                   | 12h  |
| 0503. Gestió Administrativa i Comercial en Restauració                    | 60 h                   | 9h   |
| 0515 Empresa i iniciativa emprenedora                                     | 60 h                   | 9h   |
| 0513. Projecte de Direcció de Servicis de Restauració                     | 40 h                   | 6h   |
| 0516. Formació en Centres de Treball                                      |                        |  |
| CV0004. Horari reservat per a la docència en anglès. (Anglès Tècnic II-S) | 40 h                   | 6h   |
| <b>TOTAL HORES 2n CURS</b>  | <b>640h</b>            | <b>96h</b>   |

| <b>CFGS en Direcció de Cuina (LOE)</b>                                    |                        |  |
|---|------------------------|--|
| <b>Primer curs</b>  | <b>Nombre d' hores</b> | <b>Pèrdua de la avaluació continua en un mòdul. / Anul·lació de matrícula per inassistència. (15% faltes no justificades o amb justificació improcedent)</b> |
| 0496. Control de l'Aprovisionament de Matèries Primeres                   | 64 h                   | 9.6h, a partir de 10h  |
| 0497. Processos de preelaboració i conservació en cuina                   | 256 h                  | 38.4 h, a partir de 39h  |
| 0499. Processos d'elaboració culinària                                    | 256 h                  | 38.4 h, a partir de 39h  |
| 0501. Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries.     | 96 h                   | 14.4h, a partir de 14h   |
| 0179. Anglès  | 96 h                   | 14.4h, a partir de 14h   |
| 0506. Formació i Orientació Laboral                                       | 96 h                   | 14.4h, a partir de 14h   |
| CV0003. Horari reservat per a la docència en anglès. (Anglès Tècnic I-S)  | 96 h                   | 14.4h, a partir de 14h   |
| <b>TOTAL HORES 1r CURS</b>  | <b>960h</b>            | <b>144h</b>  |
| <b>Segon curs</b>   |                        |  |
| 0498. Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina                   | 160 h                  | 24 h   |
| 0500. Gestió de la producció en cuina                                     | 160 h                  | 24 h   |
| 0502. Gastronomia i Nutrició  | 60 h                   | 9h   |
| 0504. Recursos Humans i Direcció d'Equips en Restauració                  | 60 h                   | 9h   |
| 0503. Gestió Administrativa i Comercial en Restauració                    | 60 h                   | 9h   |
| 0507 Empresa i iniciativa emprenedora                                     | 60 h                   | 9h   |
| 0505. Projecte de Direcció de Servicis de Restauració                     | 40 h                   | 6h   |
| 0508. Formació en Centres de Treball                                      |                        |  |
| CV0004. Horari reservat per a la docència en anglès. (Anglès Tècnic II-S) | 40 h                   | 6h   |
| <b>TOTAL HORES 2n CURS</b>  | <b>640h</b>            | <b>96h</b>   |