

CICLES FORMATIUS IES GUILLEM D'ALCALÀ (LFP)

CFGB Cuina i Restauració (LFP)	CEGM Fleca i Brioixeria
CURRÍCULUM: CFGB Cuina i Restauració Primer curs 3005. Atenció al client. 100h 3034. Tècniques elementals de preelaboració. 133h 3035. Processos bàsics de producció culinària. 266h 3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació. 100h 3161. Comunicació i Ciències Socials I. 133h 3163. Ciències aplicades I. 133h TU01CF. Tutoria Primer. 68h 3159p. Itinerari personal per a l'ocupabilitat 1r. 67h Segon curs 3037. Tècniques elementals de servici. 166h 3038. Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes. 201h 3039. Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càterings. 166h 3159. Itinerari personal per a l'ocupabilitat. 34h 3162. Comunicació i Ciències Socials II. 166h 3164. Ciències aplicades II. 166h TU02CF. Tutoria Segon. 34h 3160955. Projecte intermodular d'aprenentatge col·laboratiu. 67h	CURRÍCULUM: CEGM Fleca i Brioixeria 5016. Masses mare de cultiu i preferments. 90h 5017. Tecnologia del fred aplicada al forn artesanal. 90h 5018. Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals. 180h 5019. Brioixeria artesanal i pastes fullades. 180h 5020. Tast i maridatge de productes de panificació. 60h

CFGM en Cuina i Gastronomia (LFP)	CFGM en Serveis de Restauració (LFP)
CURRÍCULUM: CFGM CUINA I GASTRONOMIA Primer curs 0026. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria. 233h 0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. 67h 0046. Preelaboració i conservació d'aliments. 266h 0047. Tècniques culinàries. 266h 0156. Anglès professional GM. 68h 1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I. 100h Segon curs 0028. Postres en restauració. 233h 0045. Ofertes gastronòmiques. 100h 0048. Productes culinàries. 332h 1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II. 100h CVOPM039. Mòdul optatiu. 100h 1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu. 34h 1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GM. 34h 1713702. Projecte intermodular. 67h	CURRÍCULUM: SERVICIS EN RESTAURACIÓ Primer curs 0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. 67h 0150. Operacions bàsiques en bar-cafeteria. 266h 0151. Operacions bàsiques en restaurant. 266h 0154. El vi i el seu servici. 100h 0156. Anglès professional GM. 201h 1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I. 100h Segon curs 0045. Ofertes gastronòmiques. 100h 0152. Servicis en bar cafeteria. 200h 0153. Servicis en restaurant i esdeveniments. 299h 0155. Tècniques de comunicació en restauració. 67h 1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II. 100h CVOPM039. Mòdul optatiu. 100h 1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu. 34h 1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GM. 34h 1713702. Projecte intermodular. 67h

CFGS Direcció de Cuina (LFP)	CFGS Direcció de Serveis de Restauració (LFP)
CURRÍCULUM: CFGS DIRECCIÓ DE CUINA	CURRÍCULUM: DIRECCIÓ DE SERVEIS
Primer curs 0179. Anglès professional GS. 167h 0496. Control de l'aprovisionament de matèries primeres. 67h 0497. Processos de preelaboració i conservació en cuina. 266h 0499. Processos d'elaboració culinària. 266h 0501. Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària. 100h 1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I. 100h 0505p. Projecte intermodular de direcció de cuina. 34h Segon curs 0498. Elaboracions de pastisseria i rebosteria. 233h 0500. Gestió de la producció en cuina. 200h 0502. Gastronomia i nutrició. 67h 0503. Gestió administrativa i comercial en restauració. 67h 0504. Recursos humans i direcció d'equips en restauració. 67h 1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II. 100h 0505. Projecte intermodular de direcció de cuina. 98h CVOPM039. Mòdul optatiu. 100h 1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GS. 34h 1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu. 34h	Primer curs 0179. Anglès professional GS. 167h 0496. Control de l'aprovisionament de matèries primeres. 67h 0501. Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària. 100h 0509. Processos de servicis en bar-cafeteria. 233h 0510. Processos de servicis en restaurant. 299h 1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I. 100h 0513p. Projecte intermodular de direcció de servicis en restauració. 34h Segon curs 0180. Segona llengua estrangera. 100h 0502. Gastronomia i nutrició. 67h 0503. Gestió administrativa i comercial en restauració. 67h 0504. Recursos humans i direcció d'equips en restauració. 67h 0511. Sommelieria. 166h 0512. Planificació i direcció de servicis i esdeveniments en restauració. 166h 1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II. 100h 0513. Projecte intermodular de direcció de servicis en restauració. 99h CVOPM039. Mòdul optatiu. 100h 1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GS. 34h 1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu. 34h

OPTATIVITAT FAMÍLIA PROFESSIONAL: HOSTALERIA I TURISME

CVOPM039. Mòdul optatiu

1. MÒDUL: INGLÉS ORAL PER A ENTORNS PROFESSIONALS Comú a totes les famílies professionals. GM i GS
2. MÒDUL: DINAMITZACIÓ DE L'OFERTA DE PRODUCTES SELECTES, BEGUDES I VINS SIGNIFICATIUS DE LA COMUNITAT VALENCIANA. GM i GS
3. MÒDUL: CREACIÓ I GESTIÓ DE CONTINGUTS TURÍSTICS I GASTRONÒMICS. GM i GS
4. MÒDUL: GEOGRAFIA INTERNACIONAL DEL SABOR. GM i GS
5. MÒDUL DE "AULA ZERO": Mòdul amb matèries relacionades amb les disciplines STEM per a l'alumnat que vol accedir a la universitat. GS.