

CICLOS FORMATIVOS IES GUILLEM D'ALCALÀ (LFP)

CFGB Cocina y Restauración (LFP)	CEGM Panadería y Bollería
<p>CURRÍCULUM: CFGB Cocina y Restauración</p> <p>Primer curso 3005. Atención al cliente. 100h 3034. Técnicas elementales de preelaboración. 133h 3035. Procesos básicos de producción culinaria. 266h 3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. 100h 3161. Comunicación y Ciencias Sociales I. 133h 3163. Ciencias aplicadas I. 133h TU01CF. Tutoría Primero. 68h 3159p. Itinerario personal para la empleabilidad 1º. 67h</p> <p>Segundo curso 3037. Técnicas elementales de servicio. 166h 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. 201h 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. 166h 3159. Itinerario personal para la empleabilidad. 34h 3162. Comunicación y Ciencias Sociales II. 166h 3164. Ciencias aplicadas II. 166h TU02CF. Tutoría Segundo. 34h 3160955. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo. 67h</p>	<p>CURRÍCULUM: CEGM Panadería y Bollería</p> <p>5016. Masas madre de cultivo y prefermentos. 90h 5017. Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal. 90h 5018. Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales. 180h 5019. Bollería artesanal y hojaldres. 180h 5020. Cata y maridaje de productos de panificación. 60h</p>

CFGM en Cocina y Gastronomía (LFP)	CFGM en Servicios de Restauración (LFP)
<p>CURRÍCULUM: CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA</p> <p>Primer curso 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 233h 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 67h 0046. Preelaboración y conservación de alimentos. 266h 0047. Técnicas culinarias. 266h 0156. Inglés profesional GM. 68h 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I. 100h</p> <p>Segundo curso 0028. Postres en restauración. 233h 0045. Ofertas gastronómicas. 100h 0048. Productos culinarios. 332h 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II. 100h CVOPM039. Módulo optativo. 100h 1708039. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. 34h 1664039. Digitalización aplicada al sistema productivo GM. 34h 1713702. Proyecto intermodular. 67h</p>	<p>CURRÍCULUM: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</p> <p>Primer curso 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 67h 0150. Operaciones básicas en bar-cafetería. 266h 0151. Operaciones básicas en restaurante. 266h 0154. El vino y su servicio. 100h 0156. Inglés profesional GM. 201h 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I. 100h</p> <p>Segundo curso 0045. Ofertas gastronómicas. 100h 0152. Servicios en bar cafetería. 200h 0153. Servicios en restaurante y eventos. 299h 0155. Técnicas de comunicación en restauración. 67h 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II. 100h CVOPM039. Módulo optativo. 100h 1708039. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. 34h 1664039. Digitalización aplicada al sistema productivo GM. 34h 1713702. Proyecto intermodular. 67h</p>

CFGS Dirección de Cocina (LFP)	CFGS Dirección de Servicios de Restauración (LFP)
CURRÍCULUM: CFGS DIRECCIÓN DE COCINA	CURRÍCULUM: DIRECCIÓN DE SERVICIOS
<p>Primer curso 0179. Inglés profesional GS. 167h 0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. 67h 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 266h 0499. Procesos de elaboración culinaria. 266h 0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 100h 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I. 100h 0505p. Proyecto intermodular de dirección de cocina. 34h</p> <p>Segundo curso 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería. 233h 0500. Gestión de la producción en cocina. 200h 0502. Gastronomía y nutrición. 67h 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 67h 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 67h 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II. 100h 0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina. 98h CVOPM039. Módulo optativo. 100h 1664039. Digitalización aplicada al sistema productivo GS. 34h 1708039. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. 34h</p>	<p>Primer curso 0179. Inglés profesional GS. 167h 0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. 67h 0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 100h 0509. Procesos de servicios en bar-cafetería. 233h 0510. Procesos de servicios en restaurante. 299h 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I. 100h 0513p. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración. 34h</p> <p>Segundo curso 0180. Segunda lengua extranjera. 100h 0502. Gastronomía y nutrición. 67h 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 67h 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 67h 0511. Sumillería. 166h 0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración. 166h 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II. 100h 0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración. 99h CVOPM039. Módulo optativo. 100h 1664039. Digitalización aplicada al sistema productivo GS. 34h 1708039. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. 34h</p>

OPTATIVIDAD FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

CVOPM039. Módulo optativo

1. **MÓDULO: INGLÉS ORAL PARA ENTORNOS PROFESIONALES** Común a todas las familias profesionales. GM y GS
2. **MÓDULO: DINAMIZACIÓN DE LA OFERTA DE PRODUCTOS SELECTOS, BEBIDAS Y VINOS SIGNIFICATIVOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.** GM y GS
3. **MÓDULO: CREACIÓN Y GESTIÓN DE CONTENIDOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS.** GM y GS
4. **MÓDULO: GEOGRAFÍA INTERNACIONAL DEL SABOR.** GM y GS
5. **MÓDULO DE “AULA CERO”:** Módulo con materias relacionadas con las disciplinas STEM para el alumnado que quiere acceder en la universidad. GS.