

## CICLOS FORMATIVOS IES GUILLEM D'ALCALÀ (LFP)

CFGB Cocina y Restauración (LFP)	CEGM Panadería y Bollería
<p><b>CURRÍCULUM: CFGB Cocina y Restauración</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <p>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><b>Segundo curso</b></p> <p>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 cáterin. 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><b>CURRÍCULUM: CEGM Panadería y Bollería</b></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><b>CURRÍCULUM: CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <p>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><b>Segundo curso</b></p> <p>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><b>CURRÍCULUM: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <p>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><b>Segundo curso</b></p> <p>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)
<p><b>CURRÍCULUM: CFGS DIRECCIÓN DE COCINA</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <p>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><b>Segundo curso</b></p> <p>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><b>CURRÍCULUM: DIRECCIÓN DE SERVICIOS</b></p> <p><b>Primer curso</b></p> <p>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><b>Segundo curso</b></p> <p>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.