

CICLOS FORMATIVOS IES GUILLEM D'ALCALÀ

CFGB en Cocina y Restauración (LFP)		
Primer curso	Número de horas	Pérdida de la evaluación continua en un módulo. / Anulación de matrícula miedo inasistencia. (15% faltas no justificadas o con justificación improcedente)
3005. Atención al cliente	100	15h
3034. Técnicas elementales de preelaboración	133	19.95h, a partir de 20h
3035. Procesos básicos de producción culinaria	266	39.9h, a partir de 40h
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	100	15h
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	133	19.95h, a partir de 20h
3163. Ciencias aplicadas I.	133	19.95h, a partir de 20h
TU01CF. Tutoría Primero	68	10.2h, a partir de 11h
3159p. Itinerario personal para la empleabilidad 1º	67	10.05h, a partir de 11h
TOTAL HORAS 1º CURSO	1000h	150h
Segundo curso		
3037. Técnicas elementales de servicio	166	24.9h, a partir de 25h
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	201	30.15h, a partir de 31h
3039. Preparación y montaje de materiales per a colectivitats y càterin	166	24.9h, a partir de 25h
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	34	5.1h, a partir de 6h
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	166	24.9h, a partir de 25h
3164. Ciencias aplicadas II	166	24.9h, a partir de 25h
TU02CF. Tutoría Segundo	34	5.1h, a partir de 6h
3160955. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	67	10.05h, a partir de 11h
TOTAL HORAS 2º CURSO	1000h	150h

CFGM en Cocina y Gastronomía (LFP)		
Primer curso	Número de horas	Pérdida de la evaluación continua en un módulo. / Anulación de matrícula miedo inasistencia. (15% faltas no justificadas o con justificación improcedente)
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	233	34.95h, a partir de 35h
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	67	10.05h, a partir de 11h
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	266	39.9h, a partir de 40h
0047. Técnicas culinarias.	266	39.9h, a partir de 40h
0156. Inglés profesional GM	68	10.2h, a partir de 11h
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I.	100	15h
TOTAL HORAS 1r CURSO	1000h	150h
Segundo curso		
0028. Postres en restauración	233	34.95h, a partir de 35h
0045. Ofertas gastronómicas	100	15h
0048. Productos culinarios	332	49.8h, a partir de 50h
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	100	15h
CVOPM039. Módulo optativo	100	15h
1708039. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	5.1h, a partir de 6h
1664039. Digitalización aplicada al sistema productivo GM.	34	5.1h, a partir de 6h
1713702. Proyecto intermodular	67	10.05h, a partir de 11h
TOTAL HORAS 2º CURSO	1000h	150h

CFGS en Dirección de Cocina (LFP)		
Primer curso	Número de horas	Pérdida de la evaluación continua en un módulo. / Anulación de matrícula miedo inasistencia. (15% faltas no justificadas o con justificación improcedente)
0179. Inglés profesional GS	167	25.05h, a partir de 26h
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	67	10.05h, a partir de 11h
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	266	39.9h, a partir de 40h
0499. Procesos de elaboración culinaria	266	39.9h, a partir de 40h
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	100	15h
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	15h
0505p. Proyecto intermodular de dirección de cocina	34	5.1h, a partir de 6h
TOTAL HORAS 1r CURSO	1000h	150h
Segundo curso		
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería	233	34.95h, a partir de 35h
0500. Gestión de la producción en cocina	200	30h
0502. Gastronomía y nutrición	67	10.05h, a partir de 11h
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	67	10.05h, a partir de 11h
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	67	10.05h, a partir de 11h
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	100	15h
0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina	98	14.7h, a partir de 15h
CVOPM039. Módulo optativo	100	15h
1664039. Digitalización aplicada al sistema productivo GS	34	5.1h, a partir de 6h
1708039. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	5.1h, a partir de 6h
TOTAL HORAS 2º CURSO	1000h	150h

CFGM en Servicios de Restauración (LFP)		
Primer curso	Número de horas	Pérdida de la evaluación continua en un módulo. / Anulación de matrícula miedo inasistencia. (15% faltas no justificadas o con justificación improcedente)
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	67	10.05h, a partir de 11h
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería	266	39.9h, a partir de 40h
0151. Operaciones básicas en restaurante	266	39.9h, a partir de 40h
0154. El vino y su servicio	100	15h
0156. Inglés profesional GM	201	30.15h, a partir de 31h
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	15h
TOTAL HORAS 1r CURSO	1000h	150h
Segundo curso		
0045. Ofertas gastronómicas	100	15h
0152. Servicios en bar cafetería	200	30h
0153. Servicios en restaurante y eventos	299	44.85h, a partir de 45h
0155. Técnicas de comunicación en restauración	67	10.05h, a partir de 11h
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	100	15h
CVOPM039. Módulo optativo	100	15h
1708039. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	5.1h, a partir de 6h
1664039. Digitalización aplicada al sistema productivo GM	34	5.1h, a partir de 6h
1713702. Proyecto intermodular	67	10.05h, a partir de 11h
TOTAL HORAS 2º CURSO	1000h	150h

CFGS en Dirección de Servicios de Restauración (LFP)		
Primer curso	Número de horas	Pérdida de la evaluación continua en un módulo. / Anulación de matrícula miedo inasistencia. (15% faltas no justificadas o con justificación improcedente)
0179. Inglés profesional GS	167	25.05h, a partir de 26h
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	67	10.05h, a partir de 11h
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	100	15h
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería	233	34.95h, a partir de 35h
0510. Procesos de servicios en restaurante	299	44.85h, a partir de 45h
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	15h
0513p. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	34	5.1h, a partir de 6h
TOTAL HORAS 1r CURSO	1000h	150h
Segundo curso		
0180. Segunda lengua extranjera	100	15h
0502. Gastronomía y nutrición	67	10.05h, a partir de 11h
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	67	10.05h, a partir de 11h
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	67	10.05h, a partir de 11h
0511. Sumillería	166	24.9h, a partir de 25h
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	166	24.9h, a partir de 25h
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	100	15h
0513. Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	99	14.85h, a partir de 15h
CVOPM039. Módulo optativo	100	15h
1664039. Digitalización aplicada al sistema productivo GS	34	5.1h, a partir de 6h
1708039. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	5.1h, a partir de 6h
TOTAL HORAS 2º CURSO	1000h	150h

CEGM en Panadería y Bollería Artesanal		
Curso	Número de horas	Pérdida de la evaluación continua en un módulo. / Anulación de matrícula miedo inasistencia. (15% faltas no justificadas o con justificación improcedente)
5016. Masas madre de cultivo y prefermentos	90	13.5h, a partir de 14h
5017. Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal	90	13.5h, a partir de 14h
5018. Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales	180	27h
5019. Bollería artesanal y hojaldres	180	27h
5020. Cata y maridaje de productos de panificación	60	9h
TOTAL HORAS DEL CURSO	600h	90h