

CICLES FORMATIUS IES GUILLEM D'ALCALÀ

CFGB en Cuina i Restauració (LFP)		
Primer curs	Número d'hores	Pèrdua de l'avaluació contínua en un mòdul. / Anul·lació de matrícula per inassistència. (15% faltes no justificades o amb justificació improcedent)
3005. Atenció al client	100	15h
3034. Tècniques elementals de preelaboració	133	19.95h, a partir de 20h
3035. Processos bàsics de producció culinària	266	39.9h, a partir de 40h
3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació	100	15h
3161. Comunicació i Ciències Socials I	133	19.95h, a partir de 20h
3163. Ciències aplicades I.	133	19.95h, a partir de 20h
TU01CF. Tutoria Primer	68	10.2h, a partir d'11h
3159p. Itinerari personal per a l'ocupabilitat 1r	67	10.05h, a partir d'11h
TOTAL HORES 1r CURS	1000h	150h
Segon curs		
3037. Tècniques elementals de servici	166	24.9h, a partir de 25h
3038. Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	201	30.15h, a partir de 31h
3039. Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càterings	166	24.9h, a partir de 25h
3159. Itinerari personal per a l'ocupabilitat	34	5.1h, a partir de 6h
3162. Comunicació i Ciències Socials II	166	24.9h, a partir de 25h
3164. Ciències aplicades II	166	24.9h, a partir de 25h
TU02CF. Tutoria Segon	34	5.1h, a partir de 6h
3160955. Projecte intermodular d'aprenentatge col·laboratiu	67	10.05h, a partir d'11h
TOTAL HORES 2n CURS	1000h	150h

CFGM en Cuina i Gastronomia (LFP)		
Primer curs	Número d'hores	Pèrdua de l'avaluació contínua en un mòdul. / Anul·lació de matrícula per inassistència. (15% faltes no justificades o amb justificació improcedent)
0026. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	233	34.95h, a partir de 35h
0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	67	10.05h, a partir d'11h
0046. Preelaboració i conservació d'aliments	266	39.9h, a partir de 40h
0047. Tècniques culinàries	266	39.9h, a partir de 40h
0156. Anglès professional GM	68	10.2h, a partir d'11h
1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	100	15h
TOTAL HORES 1r CURS	1000h	150h
Segon curs		
0028. Postres en restauració	233	34.95h, a partir de 35h
0045. Ofertes gastronòmiques	100	15h
0048. Productes culinaris	332	49.8h, a partir de 50h
1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	100	15h
CVOPM039. Mòdul optatiu	100	15h
1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	34	5.1h, a partir de 6h
1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GM	34	5.1h, a partir de 6h
1713702. Projecte intermodular	67	10.05h, a partir d'11h
TOTAL HORES 2n CURS	1000h	150h

CFGS en Direcció de Cuina (LFP)		
Primer curs	Número d'hores	Pèrdua de l'avaluació contínua en un mòdul. / Anul·lació de matrícula per inassistència. (15% faltes no justificades o amb justificació improcedent)
0179. Anglès professional GS	167	25.05h, a partir de 26h
0496. Control de l'aprovisionament de matèries primeres	67	10.05h, a partir d'11h
0497. Processos de preelaboració i conservació en cuina	266	39.9h, a partir de 40h
0499. Processos d'elaboració culinària	266	39.9h, a partir de 40h
0501. Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	100	15h
1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	100	15h
0505p. Projecte intermodular de direcció de cuina	34	5.1h, a partir de 6h
TOTAL HORES 1r CURS	1000h	150h
Segon curs		
0498. Elaboracions de pastisseria i rebosteria	233	34.95h, a partir de 35h
0500. Gestió de la producció en cuina	200	30h
0502. Gastronomia i nutrició	67	10.05h, a partir d'11h
0503. Gestió administrativa i comercial en restauració	67	10.05h, a partir d'11h
0504. Recursos humans i direcció d'equips en restauració	67	10.05h, a partir d'11h
1710. . Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	100	15h
0505. Projecte intermodular de direcció de cuina	98	14.7h, a partir de 15h
CVOPM039. Mòdul optatiu	100	15h
1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GS	34	5.1h, a partir de 6h
1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	34	5.1h, a partir de 6h
TOTAL HORES 2n CURS	1000h	150h

CFGM en Serveis de Restauració (LFP)		
Primer curs	Número d'hores	Pèrdua de l'avaluació contínua en un mòdul. / Anul·lació de matrícula per inassistència. (15% faltes no justificades o amb justificació improcedent)
0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	67	10.05h, a partir d'11h
0150. Operacions bàsiques en bar-cafeteria	266	39.9h, a partir de 40h
0151. Operacions bàsiques en restaurant	266	39.9h, a partir de 40h
0154. El vi i el seu servei	100	15h
0156. Anglès professional GM	201	30.15h, a partir de 31h
1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	100	15h
TOTAL HORES 1r CURS	1000h	150h
Segon curs		
0045. Ofertes gastronòmiques	100	15h
0152. Servicis en bar cafeteria	200	30h
0153. Servicis en restaurant i esdeveniments	299	44.85h, a partir de 45h
0155. Tècniques de comunicació en restauració	67	10.05h, a partir d'11h
1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	100	15h
CVOPM039. Mòdul optatiu	100	15h
1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	34	5.1h, a partir de 6h
1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GM	34	5.1h, a partir de 6h
1713702. Projecte intermodular	67	10.05h, a partir d'11h
TOTAL HORES 2n CURS	1000h	150h

CFGS en Direcció de Serveis de Restauració (LFP)

Primer curs	Número d'hores	Pèrdua de l'avaluació contínua en un mòdul. / Anul·lació de matrícula per inassistència. (15% faltes no justificades o amb justificació improcedent)
0179. Anglès professional GS	167	25.05h, a partir de 26h
0496. Control de l'aprovisionament de matèries primeres	67	10.05h, a partir d'11h
0501. Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	100	15h
0509. Processos de servicis en bar-cafeteria	233	34.95h, a partir de 35h
0510. Processos de servicis en restaurant	299	44.85h, a partir de 45h
1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	100	15h
0513p. Projecte intermodular de direcció de servicis en restauració	34	5.1h, a partir de 6h
TOTAL HORES 1r CURS	1000h	150h
Segon curs		
0180. Segona llengua estrangera	100	15h
0502. Gastronomia i nutrició	67	10.05h, a partir d'11h
0503. Gestió administrativa i comercial en restauració	67	10.05h, a partir d'11h
0504. Recursos humans i direcció d'equips en restauració	67	10.05h, a partir d'11h
0511. Sommelieria	166	24.9h, a partir de 25h
0512. Planificació i direcció de servicis i esdeveniments en restauració	166	24.9h, a partir de 25h
1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II	100	15h
0513. Projecte intermodular de direcció de servicis en restauració	99	14.85h, a partir de 15h
CVOPM039. Mòdul optatiu	100	15h
1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GS	34	5.1h, a partir de 6h
1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu	34	5.1h, a partir de 6h
TOTAL HORES 2n CURS	1000h	150h

CEGM en Fleca i Brioxeria Artesanal		
Curs	Número d'hores	Pèrdua de l'avaluació contínua en un mòdul. / Anul·lació de matrícula per inassistència. (15% faltes no justificades o amb justificació improcedent)
5016. Masses mare de cultiu i preferments	90	13.5h, a partir de 14h
5017. Tecnologia del fred aplicada al forn artesanal	90	13.5h, a partir de 14h
5018. Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	180	27h
5019. Brioxeria artesanal i pastes fullades	180	27h
5020. Tast i maridatge de productes de panificació	60	9h
TOTAL HORES DEL CURS	600h	90h