

## CICLES FORMATIUS IES GUILLEM D'ALCALÀ (LFP)

| <b>CFGB Cuina i Restauració (LFP)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>CEGM Fleca i Brioixeria</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>CURRÍCULUM: CFGB Cuina i Restauració</b></p> <p><b>Primer curs</b><br/> 3005. Atenció al client. 100h<br/> 3034. Tècniques elementals de preelaboració. 133h<br/> 3035. Processos bàsics de producció culinària. 266h<br/> 3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació. 100h<br/> 3161. Comunicació i Ciències Socials I. 133h<br/> 3163. Ciències aplicades I. 133h<br/> TU01CF. Tutoria Primer. 68h<br/> 3159p. Itinerari personal per a l'ocupabilitat 1r. 67h</p> <p><b>Segon curs</b><br/> 3037. Tècniques elementals de servici. 166h<br/> 3038. Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes. 201h<br/> 3039. Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càterings. 166h<br/> 3159. Itinerari personal per a l'ocupabilitat. 34h<br/> 3162. Comunicació i Ciències Socials II. 166h<br/> 3164. Ciències aplicades II. 166h<br/> TU02CF. Tutoria Segon. 34h<br/> 3160955. Projecte intermodular d'aprenentatge col·laboratiu. 67h</p> | <p><b>CURRÍCULUM: CEGM Fleca i Brioixeria</b></p> <p>5016. Masses mare de cultiu i preferments. 90h<br/> 5017. Tecnologia del fred aplicada al forn artesanal. 90h<br/> 5018. Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals. 180h<br/> 5019. Brioixeria artesanal i pastes fullades. 180h<br/> 5020. Tast i maridatge de productes de panificació. 60h</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>CFGM en Cuina i Gastronomia (LFP)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>CFGM en Serveis de Restauració (LFP)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>CURRÍCULUM: CFGM CUINA I GASTRONOMIA</b></p> <p><b>Primer curs</b><br/> 0026. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria. 233h<br/> 0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. 67h<br/> 0046. Preelaboració i conservació d'aliments. 266h<br/> 0047. Tècniques culinàries. 266h<br/> 0156. Anglès professional GM. 68h<br/> 1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I. 100h</p> <p><b>Segon curs</b><br/> 0028. Postres en restauració. 233h<br/> 0045. Ofertes gastronòmiques. 100h<br/> 0048. Productes culinàries. 332h<br/> 1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II. 100h<br/> CVOPM039. Mòdul optatiu. 100h<br/> 1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu. 34h<br/> 1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GM. 34h<br/> 1713702. Projecte intermodular. 67h</p>                                                                                                                                                                             | <p><b>CURRÍCULUM: SERVICIS EN RESTAURACIÓ</b></p> <p><b>Primer curs</b><br/> 0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. 67h<br/> 0150. Operacions bàsiques en bar-cafeteria. 266h<br/> 0151. Operacions bàsiques en restaurant. 266h<br/> 0154. El vi i el seu servici. 134h<br/> 0156. Anglès professional GM. 67h<br/> 1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I. 100h<br/> CV0014 Aprofundiment anglès professional GM100h</p> <p><b>Segon curs</b><br/> 0045. Ofertes gastronòmiques. 100h<br/> 0152. Servicis en bar cafeteria. 200h<br/> 0153. Servicis en restaurant i esdeveniments. 299h<br/> 0155. Tècniques de comunicació en restauració. 67h<br/> 1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II. 100h<br/> CVOPM039. Mòdul optatiu. 100h<br/> 1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu. 34h<br/> 1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GM. 34h<br/> 1713702. Projecte intermodular. 67h</p> |

| <b>CFGS Direcció de Cuina (LFP)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>CFGS Direcció de Serveis de Restauració (LFP)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CURRÍCULUM: CFGS DIRECCIÓ DE CUINA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>CURRÍCULUM: DIRECCIÓ DE SERVEIS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p><b>Primer curs</b><br/>0179. Anglès professional GS. 67h<br/>0496. Control de l'aprovisionament de matèries primeres. 67h<br/>0497. Processos de preelaboració i conservació en cuina. 266h<br/>0499. Processos d'elaboració culinària. 266h<br/>0501. Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària. 100h<br/>1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I. 100h<br/>0505p. Projecte intermodular de direcció de cuina. 34h<br/>CV0015 Aprofundiment anglès professional GS100h</p> <p><b>Segon curs</b><br/>0498. Elaboracions de pastisseria i rebosteria. 233h<br/>0500. Gestió de la producció en cuina. 200h<br/>0502. Gastronomia i nutrició. 67h<br/>0503. Gestió administrativa i comercial en restauració. 67h<br/>0504. Recursos humans i direcció d'equips en restauració. 67h<br/>1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II. 100h<br/>0505. Projecte intermodular de direcció de cuina. 98h<br/>CVOPM039. Mòdul optatiu. 100h<br/>1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GS. 34h<br/>1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu. 34h</p> | <p><b>Primer curs</b><br/>0179. Anglès professional GS. 67h<br/>0496. Control de l'aprovisionament de matèries primeres. 67h<br/>0501. Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària. 100h<br/>0509. Processos de servicis en bar-cafeteria. 233h<br/>0510. Processos de servicis en restaurant. 299h<br/>1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I. 100h<br/>0513p. Projecte intermodular de direcció de servicis en restauració. 34h<br/>CV0015 Aprofundiment anglès professional GS100h</p> <p><b>Segon curs</b><br/>0180. Segona llengua estrangera. 100h<br/>0502. Gastronomia i nutrició. 67h<br/>0503. Gestió administrativa i comercial en restauració. 67h<br/>0504. Recursos humans i direcció d'equips en restauració. 67h<br/>0511. Sommelieria. 166h<br/>0512. Planificació i direcció de servicis i esdeveniments en restauració. 166h<br/>1710. Itinerari personal per a l'ocupabilitat II. 100h<br/>0513. Projecte intermodular de direcció de servicis en restauració. 99h<br/>CVOPM039. Mòdul optatiu. 100h<br/>1664039. Digitalització aplicada al sistema productiu GS. 34h<br/>1708039. Sostenibilitat aplicada al sistema productiu. 34h</p> |

## **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: GEOGRAFIA INTERNACIONAL DEL SABOR. GM i GS
4. MÒDUL: CREACIÓ I GESTIÓ DE CONTINGUTS TURÍSTICS I GASTRONÒMICS. 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.