

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 1r 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. Praelaboración 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	67	10.05h, a partir de 11h
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
CV0015 Profundización inglés profesional GS	100	15h
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	134	20,1h partir de 21h
0156. Inglés profesional GM	67	10.05h, a partir de 11h
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	15h
CV0014 Profundización inglés profesional GM	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	67	10.05h, a partir de 11h
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
CV0015 Profundización inglés profesional GS	100	15h
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