

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. Praelaboració 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	67	10.05h, a partir d'11h
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
CV0015 Aprofundiment anglès professional GS	100	15h
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 por 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	134	20,1h partir de 21h
0156. Anglès professional GM	67	10.05h, a partir de 11h
1709. Itinerari personal per a l'ocupabilitat I	100	15h
CV0014 Aprofundiment anglès professional GM	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	67	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
CV0015 Aprofundiment anglès professional GS	100	15h
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