

## OPTATIVAS 2º GS DIRECCIÓN DE COCINA

### MATERIA: INGLÉS ORAL PARA ENTORNOS PROFESIONALES. CVOPM003

#### DESCRIPCIÓN:

- Comprender información de índole profesional contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación, interpretando con precisión el contenido del mensaje.
- Producir mensajes orales claros y estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.
- Aplicar actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

### MATERIA: GEOGRAFÍA INTERNACIONAL DEL SABOR. CVOPM003

#### DESCRIPCIÓN:

- Determinar y diseñar ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.
- Identificar productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.
- Seleccionar materias primas, vinos y bebidas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.
- Identificar tendencias gastronómicas analizando sus principios y características.
- Reconocer la gastronomía internacional, identificando los productos, elaboraciones y tradiciones y/o costumbres más representativas.

**MATERIA: MASAS MADRE DE CULTIVO Y PREFERMENTOS. CVOPM003**

**DESCRIPCIÓN:**

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de caracterizar masas madre de cultivo y prefermentos para la obtención de productos de panadería y bollería artesanales, mediante técnicas y procedimientos tradicionales y actuando bajo las normas de seguridad alimentaria.

La elaboración de masas madre de cultivo y prefermentos incluye aspectos de:

- Preparación y regulación de equipos y materiales.
- Selección de materias primas y productos auxiliares.
- Regeneración de productos si fuera necesario.
- Elaboración de masas madre de cultivo y prefermentos para su utilización en la elaboración de productos de panadería y bollería artesanales.
- Conservación y activación cuando proceda de masas madre y prefermentos.