



Apartado 11.- CICLO FORMATIVO DE GRADO BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

DURACIÓN, ORGANIZACIÓN POR CURSOS Y DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL

Código Módulo	COCINA Y RESTAURACIÓN Módulo profesional	Duración del currículo (horas)	1º	2º
3034	Técnicas elementales de preelaboración	171	5	
3035	Procesos básicos de producción culinaria	240	7	
3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	103	3	
3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	68	2	
3159	Itinerario personal para la empleabilidad	68	2	
3163	Ciencias aplicadas I	120	4	
	Formación física I	30	1	
3161	Comunicación y ciencias sociales I	150	5	
3005	Atención al cliente	126		3
3037	Técnicas elementales de servicio	294		7
3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	252		6
3164	Ciencias aplicadas II	132		6
	Formación física II	22		1
3162	Comunicación y ciencias sociales II	132		6
3160	Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	26		
	Tutoría	66	1	1
	Total:	2000	30	30