



Ciclo formativo: **Cocina y gastronomía**

Código: **HOT201**

Enseñanzas mínimas: **Real Decreto 1396/2007 (BOE 23/11/07)**

Currículo: **Orden de 24 de julio de 2008 (BOA 12/08/08)**

**Modalidad de diurno**

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	224	7	-
0028 Postres en restauración	126	-	6
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2	-
0045 Ofertas gastronómicas	84	-	4
0046 Preelaboración y conservación de alimentos	256	8	-
0047 Técnicas culinarias	256	8	-
0048 Productos culinarios	315	-	15
0049 Formación y orientación laboral	96	3	-
0050 Empresa e iniciativa emprendedora	63	-	3
A004. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés o francés <i>A004_12: Elaboración e interpretación de información escrita y oral</i>	64	2	-
A004. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés o francés <i>A004_22: Comunicación oral en el entorno profesional</i>	42	-	2
0051 Formación en centros de trabajo	410	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**Modalidad de nocturno**

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	8	-	-
0028 Postres en restauración	-	6	-
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	-	-
0045 Ofertas gastronómicas	2	-	-
0046 Preelaboración y conservación de alimentos	8	-	-
0047 Técnicas culinarias	-	8	-
0048 Productos culinarios	-	-	15
0049 Formación y orientación laboral	-	3	-
0050 Empresa e iniciativa emprendedora	-	-	3
A004. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés o francés <i>A004_12: Elaboración e interpretación de información escrita y oral</i>	-	2	-
A004. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés o francés <i>A004_22: Comunicación oral en el entorno profesional</i>	-	-	2
0051 Formación en centros de trabajo	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>20</b>