

Ciclo formativo: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

Código: HOT305

Enseñanzas mínimas: Real Decreto 687/2010, (BOE 12/06/2010)

Currículo: Orden de 18 de julio de 2011 (BOA 25/08/11)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	64	2	
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	256	8	
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	168		8
0499. Procesos de elaboración culinaria.	288	9	
0500. Gestión de la producción en cocina.	147		7
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	96	3	
0502. Gastronomía y nutrición.	63		3
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	84		4
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	63		3
0179. Inglés.	160	5	
A060. Lengua extranjera profesional: Francés	42		2
0505. Proyecto de dirección de cocina.	40		
0506. Formación y orientación laboral.	96	3	
0507. Empresa e iniciativa emprendedora	63		3
0508 Formación en centros de trabajo	370		
TOTAL	2000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	2		
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	8		
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.		5	
0499. Procesos de elaboración culinaria.	9		
0500. Gestión de la producción en cocina.			7
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.		3	
0502. Gastronomía y nutrición.		2	
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.			4
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.			3
0179. Inglés.		5	
A060. Lengua extranjera profesional: Francés			2
0505. Proyecto de dirección de cocina.			
0506. Formación y orientación laboral.		3	
0507. Empresa e iniciativa emprendedora			3
0508 Formación en centros de trabajo			
TOTAL	19	18	19