

COCINA Y GASTRONOMIA

MÓDULO PROFESIONAL	Asignación horaria	curso
1. Ofertas gastronómicas	99	1º
2. Preelaboración y conservación de alimentos	297	1º
3. Inglés	33	1º
4. Técnicas culinarias	330	1º
5. Procesos básicos de pastelería y repostería	165	1º
6. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66	1º
7. Postres en restauración	168	2º
8. Productos culinarios	294	2º
9. Formación y Orientación Laboral	105	2º
10. Empresa e iniciativa emprendedora	63	2º
11. Formación en Centros de trabajo	380	2º
Total ciclo	2.000	

Perfil Profesional del ciclo

Cocinero/ra • Jefe/a de Cocina • Repostero/a • Autoempleo