

RESTAURACIÓN		
MÓDULO PROFESIONAL	Asignación horaria	curso
1. Procesos de cocina	440	1º
2. procesos de servicio	365	1º
3. Procesos de pastelería y panadería	175	2º
4. Administración en restauración	145	1º
5. Marketing en restauración	120	2º
6. Inglés	140	2º
7. Relaciones en el entorno de trabajo	65	2º
8. Formación y Orientación Laboral	66	2º
9. Calidad y mejora continua	44	1º
10. Formación en Centros de trabajo	440	2º
Total ciclo	2.000	

Perfil Profesional del ciclo
<p>Ciclo idóneo para el autoempleo • Responsable de alimentos y bebidas Jefe de compras • Director/a de producción • Jefe/a de sala • Maître Jefe/a de cocina • Cocinero/a • Repostero/a Acceso a puestos en la administración pública (Oposiciones y bolsas de trabajo)</p>