

FP BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN

PLAN DE ESTUDIOS

1º CURSO	HORAS TOTAL	HORAS SEM.	2º CURSO	HORAS TOTAL	HORAS SEM.
3005. Atención al cliente.	65	2	3037. Técnicas elementales de servicio.	160	6
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	190	6	3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	130	5
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	190	6	3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	110	4
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	130	4	3042. Ciencias aplicadas II.	160	6
3009. Ciencias aplicadas I.	160	5	3012. Comunicación y sociedad II.	165	6
3011. Comunicación y sociedad I.	160	5	Tutoría.	25	1
Tutoría.	65	2	CLM0041. Iniciación a la actividad emprendedora y empresarial.	50	2
			3041. Formación en centros de trabajo.	240	