

ITINERARIO FORMATIVO CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR**DIRECCIÓN DE COCINA A DISTANCIA****Módulos del Ciclo**

CURSO	MÓDULO	HORAS Total	HORAS Semana	CRÉDITOS ECTS
1º	Control del aprovisionamiento de materias primas	66	2	3
1º	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	234	8	16
1º	Procesos de elaboración culinaria	330	10	16
1º	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	99	3	5
1º	Gestión administrativa y comercial en restauración	66	2	4
1º	Inglés UF0179_12. Inglés I	66	2	
1º	Formación y orientación Laboral	99	3	5

CURSO	MÓDULO	HORAS Total	HORAS Semana	CRÉDITOS ECTS
2º	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	110	6	12
2º	Gestión de la producción en cocina	227	12	15
2º	Gastronomía y nutrición	40	2	3
2º	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	40	2	3
2º	Inglés UF0179_22. Inglés II	93	5	7
2º	Proyecto de dirección de cocina	30		5
2º	Empresa e iniciativa emprendedora	60	3	4
2º	Formación en centros de trabajo	410		22

Itinerario Formativo

CURSO	MÓDULO	CURSO	HORAS Semana
1º	Control del aprovisionamiento de materias primas	2º	Gestión de la producción en cocina
1º	Procesos de preelaboración y conservación en cocina		
1º	Procesos de elaboración culinaria		

CURSO	MÓDULO	CURSO	HORAS Semana
1º	Inglés UF0179_12. Inglés I	2º	Inglés UF0179_22. Inglés II

El resto de los módulos pueden ser cursados independientemente de que sean de 1º o 2º Curso. Son:

CURSO	MÓDULO
1º	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
1º	Gestión administrativa y comercial en restauración
1º	Formación y orientación Laboral
2º	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
2º	Gastronomía y nutrición
2º	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
2º	Empresa e iniciativa emprendedora