



FORMACIÓN PROFESIONAL: HOSTELERÍA

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: COCINA Y GASTRONOMÍA					
PRIMER CURSO			SEGUNDO CURSO		
	Horas /sem	Total	Trimestres 1º y 2º	Horas /sem	Total
<ul style="list-style-type: none"> • Preelaboración y conservación de alimentos • Técnicas culinarias • Procesos básicos de pastelería y repostería • Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos • Formación y orientación laboral 	10 h	330 h	<ul style="list-style-type: none"> • Ofertas gastronómicas • Productos culinarios 	5 h	105 h
	10 h	330 h		<ul style="list-style-type: none"> • Postres en restauración 	13 h
	5 h	165 h	<ul style="list-style-type: none"> • Empresa e iniciativa emprendedora • Cocina en miniatura: tapas, pinchos y aperitivos 	5 h	105 h
	2 h	66 h		3 h	63 h
	3 h	99 h		4 h	84 h
				Trimestre 3º	
			<ul style="list-style-type: none"> • Formación en centros de trabajo 	40 h	380 h

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO: SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR					
PRIMER CURSO			SEGUNDO CURSO		
	Horas /sem	Total	Trimestre 1º	Horas /sem	Total
<ul style="list-style-type: none"> • Operaciones básicas en bar-cafetería. • Operaciones básicas en restaurante. • Técnicas de comunicación en restauración. • Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. • Lengua extranjera: Inglés • Formación y orientación laboral 	8 h	264 h	<ul style="list-style-type: none"> • Servicios en bar-cafetería. • Servicios en restaurantes y eventos especiales. • El vino y su servicio. • Ofertas gastronómicas • Empresa e iniciativa emprendedora. • Formación en centros de trabajo 	7 h	147 h
	10 h	330 h		12 h	252 h
	3 h	99h		3 h	63 h
	2 h	66 h		5 h	105 h
	4 h	132 h		3 h	63 h
	3 h	99 h			380 h



FORMACIÓN PROFESIONAL: HOSTELERÍA

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: DIRECCIÓN DE COCINA					
PRIMER CURSO			SEGUNDO CURSO		
	Horas /sem	Total	Trimestre 1º y 2º	Horas /sem	Total
<ul style="list-style-type: none"> Control de aprovisionamiento de materias primas. Formación y orientación laboral Inglés. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. Procesos de elaboración culinaria. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 	2 h	64 h	<ul style="list-style-type: none"> Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. Empresa e iniciativa emprendedora Gestión administrativa y comercial en restauración. Gestión en la producción en cocina. Gastronomía y nutrición Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 	5 h	105h
	3 h	96 h		3 h	63 h
	5 h	160 h		10h	210 h
	3 h	96 h		7 h	147 h
	11 h	352 h		3 h	63 h
	6 h	192 h		2 h	42 h
	9 h	310 h			
2 h	65 h				
			Trimestre 3º		
			<ul style="list-style-type: none"> Formación en centros de trabajo. Proyecto de dirección de cocina. 		380 h
					30 h

CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR: Guía, Información y Asistencia Turística en la Comunidad de Castilla y León.					
PRIMER CURSO			SEGUNDO CURSO		
	Horas /sem	Total	Trimestres 1º y 2	Horas /sem	Total
<ul style="list-style-type: none"> Estructura del mercado turístico Protocolo y relaciones públicas Marketing turístico Lengua extranjera: Inglés Segunda lengua extranjera: Francés Destinos turísticos Formación y Orientación Laboral 	3 h	96h	<ul style="list-style-type: none"> Recursos turísticos Servicios de información turística Procesos de guía y asistencia turística Diseño de productos turísticos Empresa e iniciativa emprendedora Inglés para guía, información y asistencia turística Segunda lengua extranjera para guía, información y asistencia turísticas, francés 	6 h	126 h
	3 h	96 h		3 h	63 h
	4 h	128 h		9 h	189 h
	5 h	160 h		4 h	84 h
	5 h	160 h		3 h	63 h
	7 h	224h		3 h	63 h
	3 h	96 h		2 h	42 h
			Trimestre 3º		
			<ul style="list-style-type: none"> Formación en centros de trabajo Proyecto de guía, información y asistencia turística. 		380 h
					30 h