FPB: PROFESIONAL BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN

(Especialidad)

SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO

990 Horas

HORAS A LA SEMANA

2	3034, Técnicas elementales de preelaboración 132 h
6	3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación 99h
9	3037. Técnicas elementales de servicio 165 h
14	3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas 165 h
18	3005. Atención al cliente 66h
21	Ciencias aplicadas I 165 h.
26	Comunicación y sociedad I 165 h.
30	Tutoria y orientación 33 h.

SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO

1010 horas

HORAS A LA SEMANA

2	3035. Procesos básicos de producción culinaria 240 h
3–4	Formación en centros de trabajo 260 h.
12	3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering 120 h
17	Ciencias aplicadas II 144 h.
23	Comunicación y sociedad II 168 h.
29	Formación y orientación laboral 53 h..
30	Tutoria y orientación 25 h.