

TS en Dirección de cocina

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD	Duración Total (33 semanas en 1º- 20 semanas en 2º)	horas semana	Curso
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	PT Cocina y pastelería	99	3	1º
	PT Servicios de restauración			
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA	PT Cocina y pastelería	198	6	1º
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	PT Cocina y pastelería	264	8	1º
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	PES Hostelería y turismo	66	2	1º
GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN	PES Hostelería y turismo	99	3	1º
INGLÉS	PES Inglés	165	5	1º
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	PES Formación y orientación laboral	99	3	1º
		990	30	
ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA	PT Cocina y pastelería	200		2º
GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA	PT Cocina y pastelería	200		2º
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	PES Hostelería y turismo	60		2º
RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN	PES Hostelería y turismo	80		2º
PROYECTO DE DIRECCIÓN EN COCINA	PT Cocina y pastelería	50		2º
	PES Hostelería y turismo			
EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	PES Formación y orientación laboral	60		2º
		650		
Formación en centros de trabajo	PT Cocina y pastelería	360		
	PT Servicios de restauración			
	PES Hostelería y turismo			
Total del ciclo		2000		

		SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO																												990 Horas						
TS. En Dirección de cocina		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33		
HORAS A SEMANA	1																																			
	2	PT Cocina y pastelería																																		
	3	Procesos de preelaboración y conservación en cocina 198 h																																		
	4	Procesos de elaboración culinaria 264 h																																		
	5																																			
	6																																			
	7																																			
	8																																			
	9																																			
	10																																			
	11																																			
	12																																			
	13																																			
	14																																			
	15																																			
	16	PES Hostelería y turismo																																		
	17	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria 66 h																																		
	18	Gestión administrativa y comercial en restauración 99 h																																		
	19																																			
	20																																			
	21	PES Inglés																																		
	22	Inglés 165 h																																		
	23																																			
	24																																			
	25	PTE Cocina y Pastelería																																		
	26	PT Servicios de restauración																																		
	27	Control del aprovisionamiento de materias primas 99 h																																		
	28																																			
	29	PES Formación y orientación laboral																																		
	30	Formación y orientación laboral 99 h																																		
		SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO																												1.010 Horas						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33		
HORAS S EMANA	1																																			
	2	PT Cocina y pastelería																																		
	3	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 200 h																																		
	4	Gestión de la producción en cocina 200 h																																		
	5																																			
	6																																			
	7																																			
	8																																			
	9																																			
	10																																			
	11																																			
	12																																			
	13																																			
	14																																			
	15																																			
	16																																			
	17																																			
	18																																			
	19																																			
	20																																			
	21																																			
	22	PES Hostelería y turismo																																		
	23	Gastronomía y nutrición 60 h																																		
	24	Recursos humanos y gestión de equipos en restauración 80 h																																		
	25																																			
	26																																			
	27																																			
	28																																			
	29	PES Formación y orientación laboralOL																																		
	30	Empresa e iniciativa emprendedora 60 h																																		
31																																				
32																																				
33																																				
34																																				
34																																				
		1010 Horas																																		

		SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO																																990 Horas	
TS. En Dirección de cocina		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	
HORAS A SEMANA	1																																		
	2	Control del aprovisionamiento de materias primas 99 h (PT Cocina y pastelería, PT Servicios de restauración)																																	
	3																																		
	4																																		
	5	Procesos de preelaboración y conservación en cocina 198 h (PT Cocina y pastelería)																																	
	6																																		
	7																																		
	8																																		
	9																																		
	10																																		
	11	Procesos de elaboración culinaria 264 h (PT Cocina y pastelería)																																	
	12																																		
	13																																		
	14																																		
	15																																		
	16																																		
	17																																		
	18	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria 66 h (PES Hostelería y turismo)																																	
	19																																		
	20																																		
	21	Gestión administrativa y comercial en restauración 99 h (PES Hostelería y turismo)																																	
	22																																		
	23																																		
	24	Inglés 165 h (PES Inglés)																																	
	25																																		
	26																																		
	27																																		
	28																																		
	29	Formación y orientación laboral 99 h (PES Formación y orientación laboral)																																	
	30																																		
		SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO																																1.010 Horas	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	
HORAS S EMANA	1																																		
	2	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 200 h (PT Cocina y pastelería)																																	
	3																																		
	4																																		
	5																																		
	6																																		
	7																																		
	8																																		
	9																																		
	10																																		
	11																																		
	12	Gestión de la producción en cocina 200 h (PT Cocina y pastelería)																																	
	13																																		
	14																																		
	15																																		
	16																																		
	17																																		
	18																																		
	19																																		
	20																																		
	21																																		
	22	Gastronomía y nutrición 60 h (PES Hostelería y turismo)																																	
	23																																		
	24																																		
	25	Recursos humanos y gestión de equipos en restauración 80 h (PES Hostelería y turismo)																																	
	26																																		
	27																																		
	28																																		
	29	Empresa e iniciativa emprendedora 60 h (PES Formación y orientación laboral)																																	
	30																																		
	31	Proyecto de Dirección en cocina 50 h (PT Cocina y pastelería, PES Hostelería y turismo)																																	
	32																																		
	33																																		
	34																																		
34																																			
		1010 Horas																																	