


 CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

Nombre	IES ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO	Código	28031555	Localidad	MADRID																																																																																																																														
Ciclo/s Formativo/s afectados	CFGS DIRECCIÓN DE COCINA (HOTS04) y CFGS DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (HOTS05)																																																																																																																																		
Descripción del proyecto autorizado	<p>Plan de estudios conducente a la obtención de dos títulos que se ofertará en la modalidad dual.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El plan de estudios se desarrolla en tres cursos, uno de ellos de formación en empresa. - En el primer curso se imparten nueve módulos profesionales, cuatro de los cuales son comunes a ambos ciclos formativos. Cinco módulos profesionales de los nueve se imparten íntegramente en el centro educativo y los cuatro restantes se completan en el período formación en la empresa - En el segundo curso se imparte diez módulos profesionales, de los cuales cinco son comunes a ambos ciclos formativos. Cuatro módulos se imparten íntegramente en el centro educativo y los seis restantes se completan en el período de formación en la empresa. - El tercer curso comprende un período de formación en la empresa. <p>Organización académica y distribución horaria semanal.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Denominación de los módulos profesionales</th> <th rowspan="3">Mínimos R.D</th> <th rowspan="3">Horas Proyecto</th> <th colspan="2">FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO</th> <th rowspan="3">Curso 3º</th> </tr> <tr> <th>Curso 1º</th> <th>Curso 2º</th> </tr> <tr> <th>3 trimestres h/s</th> <th>3 trimestres h/s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0502. Gastronomía y nutrición.</td><td>30</td><td>65</td><td>2</td><td></td><td rowspan="20" style="writing-mode: vertical-rl; text-align: center;">FORMACIÓN EN EMPRESA</td></tr> <tr><td>0506-0514. Formación y orientación laboral.</td><td>50</td><td>100</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.</td><td>140</td><td>165*</td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>0510. Procesos de servicios en restaurante.</td><td>175</td><td>200*</td><td>5</td><td></td></tr> <tr><td>0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.</td><td>65</td><td>190*</td><td>5</td><td></td></tr> <tr><td>0511. Sumillería.</td><td>65</td><td>90</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.</td><td>50</td><td>90*</td><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>0179. Inglés.</td><td>70</td><td>90</td><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>0180. Segunda lengua extranjera: Francés.</td><td>70</td><td>140</td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>CM19-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.</td><td></td><td>90</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>CM18-HOT Ampliación de inglés.</td><td></td><td>135</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.</td><td>35</td><td>60</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.</td><td>35</td><td>65*</td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.</td><td>35</td><td>50*</td><td></td><td>1</td></tr> <tr><td>0507-0515. Empresa e iniciativa emprendedora.</td><td>35</td><td>70</td><td></td><td>2</td></tr> <tr><td>0499. Procesos de elaboración culinarian.</td><td>175</td><td>260*</td><td></td><td>5</td></tr> <tr><td>0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.</td><td>175</td><td>260*</td><td></td><td>5</td></tr> <tr><td>0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.</td><td>75</td><td>185*</td><td></td><td>4</td></tr> <tr><td>0500. Gestión de la producción en cocina.</td><td>90</td><td>170*</td><td></td><td>3</td></tr> <tr><td>0505. Proyecto de dirección de cocina.</td><td>25</td><td>30</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.</td><td>25</td><td>30</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0508. Formación en Centros de Trabajo, HOTS04.</td><td>220</td><td>370</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>0516. Formación en Centros de Trabajo, HOTS05.</td><td>220</td><td>370</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>					Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		Curso 3º	Curso 1º	Curso 2º	3 trimestres h/s	3 trimestres h/s	0502. Gastronomía y nutrición.	30	65	2		FORMACIÓN EN EMPRESA	0506-0514. Formación y orientación laboral.	50	100	3		0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	140	165*	4		0510. Procesos de servicios en restaurante.	175	200*	5		0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	65	190*	5		0511. Sumillería.	65	90	3		0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	50	90*	1		0179. Inglés.	70	90	3		0180. Segunda lengua extranjera: Francés.	70	140	4		CM19-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.		90		3	CM18-HOT Ampliación de inglés.		135		4	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	35	60		2	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	35	65*		1	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	35	50*		1	0507-0515. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70		2	0499. Procesos de elaboración culinarian.	175	260*		5	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	175	260*		5	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	75	185*		4	0500. Gestión de la producción en cocina.	90	170*		3	0505. Proyecto de dirección de cocina.	25	30			0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.	25	30			0508. Formación en Centros de Trabajo, HOTS04.	220	370			0516. Formación en Centros de Trabajo, HOTS05.	220	370		
Denominación de los módulos profesionales	Mínimos R.D	Horas Proyecto	FORMACIÓN EN CENTRO EDUCATIVO		Curso 3º																																																																																																																														
			Curso 1º	Curso 2º																																																																																																																															
			3 trimestres h/s	3 trimestres h/s																																																																																																																															
0502. Gastronomía y nutrición.	30	65	2		FORMACIÓN EN EMPRESA																																																																																																																														
0506-0514. Formación y orientación laboral.	50	100	3																																																																																																																																
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	140	165*	4																																																																																																																																
0510. Procesos de servicios en restaurante.	175	200*	5																																																																																																																																
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	65	190*	5																																																																																																																																
0511. Sumillería.	65	90	3																																																																																																																																
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	50	90*	1																																																																																																																																
0179. Inglés.	70	90	3																																																																																																																																
0180. Segunda lengua extranjera: Francés.	70	140	4																																																																																																																																
CM19-HOT Ampliación de segunda lengua extranjera.		90		3																																																																																																																															
CM18-HOT Ampliación de inglés.		135		4																																																																																																																															
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	35	60		2																																																																																																																															
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	35	65*		1																																																																																																																															
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	35	50*		1																																																																																																																															
0507-0515. Empresa e iniciativa emprendedora.	35	70		2																																																																																																																															
0499. Procesos de elaboración culinarian.	175	260*		5																																																																																																																															
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	175	260*		5																																																																																																																															
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	75	185*		4																																																																																																																															
0500. Gestión de la producción en cocina.	90	170*		3																																																																																																																															
0505. Proyecto de dirección de cocina.	25	30																																																																																																																																	
0513. Proyecto de dirección de servicios en restauración.	25	30																																																																																																																																	
0508. Formación en Centros de Trabajo, HOTS04.	220	370																																																																																																																																	
0516. Formación en Centros de Trabajo, HOTS05.	220	370																																																																																																																																	
	* La formación de estos módulos se completa en el período de FORMACIÓN EN EMPRESA.																																																																																																																																		