



Familia profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

Ciclo Formativo DIRECCIÓN DE COCINA Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN						
Grado: Superior		Duración: 3000 horas		Código: HOTS45		
MÓDULOS PROFESIONALES						
Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 1º (horas semanales)	Curso 2º (horas semanales)	Curso 3º (horas semanales)
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	80	3	1		
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	105	6	2		
CMO-232	Enomárketing			2		
0179	Inglés profesional (GS)	50	5	2		
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	100	5	3		
0509	Procesos de servicio de bar cafetería	245	16	5		
0510	Procesos de servicios en restaurante	300	21	5		
0180	Segunda lengua extranjera	160	8	2		
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	150	12	5		
0511	Sumillería	150	12	3		
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	70	5		2	
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	100	3		1	
0598	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	180	14		4	
0502	Gastronomía y nutrición	70	3		2	
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	300	19		5	
0499	Procesos de elaboración culinaria	315	19		5	
0500	Gestión de la producción en cocina	280	17		4	
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	70	5		2	
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	30	3		1	
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30	3		1	
CMO-002I	Ampliación de lengua extranjera (INGLÉS)				3	
0505	Proyecto intermodular de dirección de cocina	50	5			
0513	Proyecto intermodular de dirección de servicios en restauración	50	5			
	FFE	120			120	
	FFE	880				880
HORAS TOTALES		3000		30	30	