

CICLE FORMATIU GRAU MITJA CUINA, GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ				1R COMÚ	2ON CUINA	2N SERVEIS	
NÚMERO I NOM	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric.	Hores centre.	Hores al centre	suma hores planific.
M2 Preelaboració i conservació d'aliments	198	33	231	145	86		231
UF1. Sistemes de proveïment	20			53			
UF2. Instal·lacions i organització de la cuina	20			20			
UF3. Reconeixement i preelaboració de productes	72			72			
UF4. Regeneració de productes	66				66		
UF5. Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats	20				20		
M3 Tècniques culinàries	198	33	231	66	165		231
UF1. Processos i tècniques de cocció	33			33			
UF2. Elaboracions bàsiques culinàries	33			33			
UF3. Tècniques culinàries elementals	48				48		
UF4. Guarnicions i elements decoratius	20				20		
UF5. Regeneració de les elaboracions culinàries	20				20		
UF6. Acabats i presentacions	44				77		
UF7. El servei a cuina							
M4 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	165		165	165	0		165
UF1. Masses de full	20			20			
UF2. Masses batudes o esponjades	20			20			
UF3. Masses escaldades	20			20			
UF4. Masses ensucrades i trencades	20			20			
UF5. Semifreds	20			20			
UF6. Cremes i farcits dolços i salats	33			33			
UF7. Cobertes, banys i elaboracions complementàries	32			32			
UF8. Decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres							
M5 Productes culinàries	198	33	231		231		231
UF1. Processos productius i de serveis en cuina	22				22		
UF2. Cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional	66				66		
UF3. Cuina creativa i cuina d'autor	44				77		
UF4. Plats per a persones amb necessitats alimentàries especials	33				33		
UF5. Decoració i exposició de plats	33				33		
M6 Postres en restauració	99		99		99		99
UF1. Les postres en restauració	11				11		
UF2. Postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella	22				22		
UF3. Postres de semifreds, gelats i sorbets	22				22		
UF4. Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor	22				22		
UF5. Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria	22				22		
M10 Llengua estrangera - Anglès	99		99	33	66		99
UF1. Anglès	99			33	66		
M11 Síntesi	297		297		264		264
UF1. Síntesi	297				264		
M12 Formació en centres de treball	383		383		383		383
UF1. Formació en centres de treball	383				383		
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM CUINA	1637	99	1736	409	1294	0	1703
M2 Operacions bàsiques en cafeteria	154	11	165	132		33	165
UF1. Recepció de mercaderies	33			33			

1660

Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

UF2. Mise en place i tancament	55			55			
UF3. Elaboracions del bar cafeteria	33			44			
UF4. Servei de begudes alcohòliques simples	33					33	
M3 Operacions bàsiques en restaurant	187	11	198	198		0	198
UF1. Material, equips i mobiliari de la sala	33			33			
UF2. Muntatge del menjador	51			51			
UF3. Servei a sala	55			66			
UF4. Post-servei i tancament	48			48			
M4 Serveis en bar - cafeteria	99	33	132			132	132
UF1. Atenció al client al bar - cafeteria	33					33	
UF2. Cocteleria	33					66	
UF3. L'oferta culinària del bar cafeteria	33					33	
M5 Serveis en restaurant i esdeveniments especials	154	44	198			198	198
UF1. Servei en restaurant	66					77	
UF2. Organització i servei de banquets i càtering	55					55	
UF3. Elaboració de plats a la vista del comensal	33					66	
M6 Tècniques de comunicació en restauració	66		66			66	66
UF1. Protocol en restauració	33					33	
UF2. Venda de productes i serveis	33					33	
M7 El vi i el seu servei	66		66			66	66
UF1. Aprovisionament, emmagatzematge i servei del vi	33					33	
UF2. Tast de vins	33					33	
M8 Llengua estrangera - Anglès	132		132	66		66	132
UF1. Anglès	132			66		66	
M9 Llengua estrangera - Francès	99		99	33		66	99
UF1. Segona llengua estrangera	99			33		66	
M13 Síntesi	297		297			264	264
UF1. Síntesi	297					264	
M14 Formació en centres de treball	383		383			383	383
UF1. Formació en centres de treball	383					383	
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM SALA	1637	99	1736	429	0	1274	1703
Ofertes gastronòmiques	66		66	66			66
UF1. Les empreses de restauració	22			22			
UF2. Propietats dietètiques i nutricionals dels aliments	22			22			
UF3. L'oferta gastronòmica	22			22			
UF4. El preu de l'oferta gastronòmica							
Seguretat i higiene	66		66	66			66
UF1. Manipulació d'aliments	40			40			
UF2. Protecció del medi ambient	26			26			
Formació i orientació laboral	66		66	33	66	66	66
UF1. Incorporació al treball	33				66	66	
UF2. Prevenció de riscos laborals	33			33			
Empresa i iniciativa emprenedora	66		66	0	66	66	66
UF1. Empresa i iniciativa emprenedora	66				66	66	
TOTAL HORES COMUNES	363	0	264	165	132	132	264
TOTAL HORES CURRÍCULUM COMBINAT	3637	198	3736	1003	1043	1023	3670
TOTAL HORES CUS				primer	2n	2n	restaura
HORES PER SETMANA (33 SETMANES)				30,39	31,61	31,00	

Hores 1r hores 2n total

Hores currículum cuina	2000	2000	574	1426	2000		Hores a l'empresa
Hores currículum sala	2000	2000	594	1406	2000		Hores a l'empresa

SETMANES/CURS →

35

CICLE FORMATIU GRAU MITJA CUINA, GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ				1R COMÚ	2ON CUINA		2N SERVEIS		
NÚMERO I NOM	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric.	Hores centre.	MODUL DUAL CUINA	Hores al centre	MODUL DUAL SALA	suma hores planific.
M2 Preelaboració i conservació d'aliments	229	35	264	229		35			264
UF1. Sistemes de proveïment	30			30					
UF2. Instal·lacions i organització de la cuina	20			20					
UF3. Reconeixement i preelaboració de productes	80			80					
UF4. Regeneració de productes	75			75					
UF5. Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats	24			24					
M3 Tècniques culinàries	229	35	264	229		35			264
UF1. Processos i tècniques de cocció	40			40					
UF2. Elaboracions bàsiques culinàries	44			44					
UF3. Tècniques culinàries elementals	50			50					
UF4. Guarnicions i elements decoratius	25			25					
UF5. Regeneració de les elaboracions culinàries	20			20					
UF6. Acabats i presentacions	25			25					
UF7. El servei a cuina	25			25					
M4 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	171	27	198		171	27			198
UF1. Masses de full	20				20				
UF2. Masses batudes o esponjades	20				20				
UF3. Masses escaldades	20				20				
UF4. Masses ensucrades i trencades	20				20				
UF5. Semifreds	20				20				
UF6. Cremes i farcits dolços i salats	25				25				
UF7. Cobertes, banys i elaboracions complementàries	21				21				
UF8. Decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres	25				25				
M5 Productes culinàries	229	35	264		143	121			264
UF1. Processos productius i de serveis en cuina	30				22	8			
UF2. Cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional	85				40	45			
UF3. Cuina creativa i cuina d'autor	56				33	23			
UF4. Plats per a persones amb necessitats alimentàries especials	30				22	8			
UF5. Decoració i exposició de plats	28				26	37			
M6 Postres en restauració	165		165		99	66			165
UF1. Les postres en restauració	33				22	11			
UF2. Postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella	22				22				
UF3. Postres de semifreds, gelats i sorbets	33				11	22			
UF4. Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor	44				33	11			
UF5. Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria	33				11	22			
M10 Llengua estrangera - Anglès	99		99	33	66				99
UF1. Anglès	132			33	66				
M11 Síntesi	66		66		33	33			66
UF1. Síntesi	66				33	33			
M12 Formació en centres de treball	350		350			350			350
UF1. Formació en centres de treball	350					350			
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM CUINA	1538	132	1670	491	512	667	0	0	1670
M2 Operacions bàsiques en cafeteria	198	33	231	33	114		165	33	231

Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

UF1. Recepció de mercaderies	33			33					
UF2. Mise en place i tancament	66				66		66		
UF3. Elaboracions del bar cafeteria	48				48		48		
UF4. Servei de begudes alcohòliques simples	51						51	33	
M3 Operacions bàsiques en restaurant	253	44	297	115	90		90	92	297
UF1. Material, equips i mobiliari de la sala	55			55					
UF2. Muntatge del menjador	60			60					
UF3. Servei a sala	90				60		60	30	
UF4. Post-servei i tancament	48				30		30	62	
M4 Serveis en bar - cafeteria	115	17	132				97	35	132
UF1. Atenció al client al bar - cafeteria	55						37	18	
UF2. Cocteleria	30						30		
UF3. L'oferta culinària del bar cafeteria	30						30	17	
M5 Serveis en restaurant i esdeveniments especials	176	22	198				132	66	198
UF1. Servei en restaurant	80						80		
UF2. Organització i servei de banquets i càtering	66						22	44	
UF3. Elaboració de plats a la vista del comensal	30						30	22	
M6 Tècniques de comunicació en restauració	66		66	66			0	0	66
UF1. Protocol en restauració	30			30					
UF2. Venda de productes i serveis	36			36					
M7 El vi i el seu servei	83	16	99				66	33	99
UF1. Aprovisionament, emmagatzematge i servei del vi	38						21	17	
UF2. Tast de vins	45						45	16	
M8 Llengua estrangera - Anglès	132		132	66			66		132
UF1. Anglès	132			66			66		
M9 Llengua estrangera - Francès	99		99				99		99
UF1. Segona llengua estrangera	99						99		
M13 Síntesi	66		66				33	33	66
UF1. Síntesi	66						33	33	
M14 Formació en centres de treball	350		350					350	350
UF1. Formació en centres de treball	350							350	
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM SALA	1538	132	1670	280	204	0	748	642	1670
Ofertes gastronòmiques	99		99	99					99
UF1. Les empreses de restauració	30			30					
UF2. Propietats dietètiques i nutricionals dels aliments	24			24					
UF3. L'oferta gastronòmica	25			25					
UF4. El preu de l'oferta gastronòmica	20			20					
Seguretat i higiene	66		66	66					66
UF1. Manipulació d'aliments	40			40					
UF2. Protecció del medi ambient	26			26					
Formació i orientació laboral	99		99	33	66		66		99
UF1. Incorporació al treball	66				66		66		
UF2. Prevenció de riscos laborals	33			33					
Empresa i iniciativa emprenedora	66		66	0	66		66		66
UF1. Empresa i iniciativa emprenedora	66				66		66		
TOTAL HORES COMUNES	429	0	330	198	132	0	132	0	330
TOAL HORES CURRÍCULUM COMBINAT	3505	264	3670	969	848	667	880	642	3670
CURS				PRIMER	SEGÓN CUINA		SEGÓN SERVEIS		
HORES PER SETMANA (33 SETMANES)				29,36	35,30		35,52		
	centre		dual		total				
Hores currículum cuina	1333		667		2000	984	Hores a l'empresa		
Hores currículum sala	1358		642		2000	934	Hores a l'empresa		

SETMANES/CURS →

35

CICLE FORMATIU GRAU MITJA CUINA, GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ				1R COMÚ	2ON CUINA		2N SERVEIS		
NÚMERO I NOM	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric.	Hores centre.	MODUL DUAL CUINA	Hores al centre	MODUL DUAL SALA	suma hores planific.
M2 Preelaboració i conservació d'aliments	229	35	264	229		35			264
UF1. Sistemes de proveïment	30			30					
UF2. Instal·lacions i organització de la cuina	20			20					
UF3. Reconeixement i preelaboració de productes	80			80					
UF4. Regeneració de productes	75			75					
UF5. Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats	24			24					
M3 Tècniques culinàries	229	35	264	229		35			264
UF1. Processos i tècniques de cocció	40			40					
UF2. Elaboracions bàsiques culinàries	44			44					
UF3. Tècniques culinàries elementals	50			50					
UF4. Guarnicions i elements decoratius	25			25					
UF5. Regeneració de les elaboracions culinàries	20			20					
UF6. Acabats i presentacions	25			25					
UF7. El servei a cuina	25			25					
M4 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	171	27	198		171	27			198
UF1. Masses de full	20				20				
UF2. Masses batudes o esponjades	20				20				
UF3. Masses escaldades	20				20				
UF4. Masses ensucrades i trencades	20				20				
UF5. Semifreds	20				20				
UF6. Cremes i farcits dolços i salats	25				25				
UF7. Cobertes, banys i elaboracions complementàries	21				21				
UF8. Decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres	25				25				
M5 Productes culinàries	229	35	264		143	121			264
UF1. Processos productius i de serveis en cuina	30				22	8			
UF2. Cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional	85				40	45			
UF3. Cuina creativa i cuina d'autor	56				33	23			
UF4. Plats per a persones amb necessitats alimentàries especials	30				22	8			
UF5. Decoració i exposició de plats	28				26	37			
M6 Postres en restauració	165		165		99	66			165
UF1. Les postres en restauració	33				22	11			
UF2. Postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella	22				22				
UF3. Postres de semifreds, gelats i sorbets	33				11	22			
UF4. Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor	44				33	11			
UF5. Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria	33				11	22			
M10 Llengua estrangera - Anglès	99		99	33	66				99
UF1. Anglès	132			33	66				
M11 Síntesi	66		66		33	33			66
UF1. Síntesi	66				33	33			
M12 Formació en centres de treball	350		350			350			350
UF1. Formació en centres de treball	350					350			
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM CUINA	1538	132	1670	491	512	667	0	0	1670
M2 Operacions bàsiques en cafeteria	198	33	231	33	114		165	33	231

Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

UF1. Recepció de mercaderies	33			33					
UF2. Mise en place i tancament	66				66		66		
UF3. Elaboracions del bar cafeteria	48				48		48		
UF4. Servei de begudes alcohòliques simples	51						51	33	
M3 Operacions bàsiques en restaurant	253	44	297	115	90		90	92	297
UF1. Material, equips i mobiliari de la sala	55			55					
UF2. Muntatge del menjador	60			60					
UF3. Servei a sala	90				60		60	30	
UF4. Post-servei i tancament	48				30		30	62	
M4 Serveis en bar - cafeteria	115	17	132				97	35	132
UF1. Atenció al client al bar - cafeteria	55						37	18	
UF2. Cocteleria	30						30		
UF3. L'oferta culinària del bar cafeteria	30						30	17	
M5 Serveis en restaurant i esdeveniments especials	176	22	198				132	66	198
UF1. Servei en restaurant	80						80		
UF2. Organització i servei de banquets i càtering	66						22	44	
UF3. Elaboració de plats a la vista del comensal	30						30	22	
M6 Tècniques de comunicació en restauració	66		66	66			0	0	66
UF1. Protocol en restauració	30			30					
UF2. Venda de productes i serveis	36			36					
M7 El vi i el seu servei	83	16	99				66	33	99
UF1. Aprovisionament, emmagatzematge i servei del vi	38						21	17	
UF2. Tast de vins	45						45	16	
M8 Llengua estrangera - Anglès	132		132	66			66		132
UF1. Anglès	132			66			66		
M9 Llengua estrangera - Francès	99		99				99		99
UF1. Segona llengua estrangera	99						99		
M13 Síntesi	66		66				33	33	66
UF1. Síntesi	66						33	33	
M14 Formació en centres de treball	350		350					350	350
UF1. Formació en centres de treball	350							350	
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM SALA	1538	132	1670	280	204	0	748	642	1670
Ofertes gastronòmiques	99		99	99					99
UF1. Les empreses de restauració	30			30					
UF2. Propietats dietètiques i nutricionals dels aliments	24			24					
UF3. L'oferta gastronòmica	25			25					
UF4. El preu de l'oferta gastronòmica	20			20					
Seguretat i higiene	66		66	66					66
UF1. Manipulació d'aliments	40			40					
UF2. Protecció del medi ambient	26			26					
Formació i orientació laboral	99		99	33	66		66		99
UF1. Incorporació al treball	66				66		66		
UF2. Prevenció de riscos laborals	33			33					
Empresa i iniciativa emprenedora	66		66	0	66		66		66
UF1. Empresa i iniciativa emprenedora	66				66		66		
TOTAL HORES COMUNES	429	0	330	198	132	0	132	0	330
TOAL HORES CURRÍCULUM COMBINAT	3505	264	3670	969	848	667	880	642	3670
CURS				PRIMER	SEGÓN CUINA		SEGÓN SERVEIS		
HORES PER SETMANA (33 SETMANES)				29,36			35,30		35,52
	centre		dual		total				
Hores currículum cuina	1333		667		2000	984	Hores a l'empresa		
Hores currículum sala	1358		642		2000	934	Hores a l'empresa		

PROFESSOR RESPONSABLE CURS 20/21	HORES SETMANALS	Nº	NOM	SETMANES/CURS			1ER	2ON	3ER	Suma total
				Hores mínimes	Iliure disp.	total hores				
		M2 CUINA	Preelaboració i conservació d'aliments	229	35	264	154	110	0	264
			UF1. Sistemes de proveïment	30			30			
			UF2. Instal·lacions i organització de la cuina	20			20			
			UF3. Reconeixement i preelaboració de productes	80			80			
		SEGON	UF4. Regeneració de productes	75	35			110		
			UF5. Conservació de gèneres crus, semielaborats i	24			24			
		M3 CUINA	Tècniques culinàries	229	35	264	169	95	0	264
			UF1. Processos i tècniques de cocció	40			40			
			UF2. Elaboracions bàsiques culinàries	44			44			
			UF3. Tècniques culinàries elementals	50	35		85			
		SEGON	UF4. Guarnicions i elements decoratius	25				25		
			UF5. Regeneració de les elaboracions culinàries	20				20		
			UF6. Acabats i presentacions	25				25		
			UF7. El servei a cuina	25				25		
		M4 CUINA	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	171	27	198	0	198	0	198
			UF1. Masses de full	20	4			24		
			UF2. Masses batudes o esponjades	20	4			24		
			UF3. Masses escaldades	20	4			24		
		SEGON	UF4. Masses ensucrades i trencades	20	4			24		
			UF5. Semifreds	20	4			24		
			UF6. Cremes i farcits dolços i salats	25	4			29		
			UF7. Cobertes, banys i elaboracions	21	3			24		
			UF8. Decoració i acabat. Conservació i regeneració	25				25		
		M5 CUINA	Productes culinàris	229	2	231	0	0	231	231
			UF1. Processos productius i de serveis en cuina	30					30	
			UF2. Cuina catalana, cuines territorials espanyoles i	85					85	
			UF3. Cuina creativa i cuina d'autor	56					56	
			UF4. Plats per a persones amb necessitats alimentàries especials	30					30	
			UF5. Decoració i exposició de plats	28	2				30	
		M6 CUINA	Postres en restauració	165	0	165	0	0	165	165
			UF1. Les postres en restauració	33					33	
			UF2. Postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella	22					22	
			UF3. Postres de semifreds, gelats i sorbets	33					33	
			UF4. Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina	44					44	
			UF5. Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i	33					33	
			SUMA HORES CONTINGUTS PRACTICS CUINA PER CURS			1155	358	368	429	1155
		M2 SALA	Operacions bàsiques en cafeteria	198	33	231	231	0	0	231
			UF1. Recepció de mercaderies	33			33			
			UF2. Mise en place i tancament	66			66			
			UF3. Elaboracions del bar cafeteria	48	24		72			
			UF4. Servei de begudes alcohòliques simples	51	9		60			
		M3 SALA	Operacions bàsiques en restaurant	253	44	297	115	182	0	297
			UF1. Material, equips i mobiliari de la sala	55			55			
			UF2. Muntatge del menjador	60			60			
		SEGON	UF3. Servei a sala	90	44			134		
			UF4. Post-servei i tancament	48				48		
		M4 SALA	Serveis en bar - cafeteria	115	17	132	0	0	132	132
			UF1. Atenció al client al bar - cafeteria	55	3				58	
			UF2. Cocteleria	30	7				37	
			UF3. L'oferta culinària del bar cafeteria	30	7				37	
		M5 SALA	Serveis en restaurant i esdeveniments especials	176	22	198	0	0	198	198
			UF1. Servei en restaurant	80	22				102	
			UF2. Organització i servei de banquets i càtering	66					66	
			UF3. Elaboració de plats a la vista del comensal	30					30	
		M7 SALA	El vi i el seu servei	83	16	99	0	99	0	99
		SEGON	UF1. Aprovisionament, emmagatzematge i servei del vi	38	16			54		
			UF2. Tast de vins	45				45		
			SUMA HORES CONTINGUTS PRACTICS SALA PER ANY			957	346	281	330	957
		M1 COMU	Ofertes gastronòmiques	99	0	99	30	69	0	99
			UF1. Les empreses de restauració	30			30			
		SEGON	UF2. Propietats dietètiques i nutricionals dels aliments	24				24		
			UF3. L'oferta gastronòmica	25				25		
			UF4. El preu de l'oferta gastronòmica	20				20		
		M6 SALA	Tècniques de comunicació en restauració	66	0	66	0	66	0	66
		SEGON	UF1. Protocol en restauració	30				30		

Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

			UF2. Venda de productes i serveis	36				36	
		M10S / M7C	Seguretat i higiene	66	0	66	66	0	0
			UF1. Manipulació d'aliments	40			40		
			UF2. Protecció del medi ambient	26			26		
		M8S / M10C	Llengua estrangera - Anglès	132	0	132	66	66	0
			UF1. Anglès	132			66	66	
		M9 SALA	Llengua estrangera - Francès	99	0	99	0	33	66
MARGARITA TORRE	2		UF1. Segona llengua estrangera	99				33	66
		M11S / M8C	Formació i orientació laboral	99	0	99	33	0	66
			UF1. Incorporació al treball	66					66
			UF2. Prevenció de riscos laborals	33			33		
		M12S / M9C	Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	66	0	0	66
NEUS BRENUY	2		UF1. Empresa i iniciativa emprenedora	66					66
		M13S / M11C	Síntesi	132	0	132	0	0	132
			Síntesi	132					132
			SUMA HORES CONTINGUTS TECNOLÒGICS PER ANY			759	195	234	330
		M14S / M12C	Formació en centres de treball	500		500	0	0	500
			Formació en centres de treball	500					500

CICLE FORMATIU DE GRAU MITJÀ DE FRONERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA	Hores Curríc.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curríc. 1R	Hores Curríc. 2N	DUAL
M1 Elaboracions en forneria-brioxeria	154	44	198	115	83	198
UF1. Pans hiperhidratats	33	12		45		
UF2. Pans hipohidratats						
UF3. Pans de flama i pans d'altres farines	33	7		40		
UF4. Pans enriquits	33	10			43	
UF5. Brioxeria i especialitats fregides	22	8		30		
UF6. Croissanteria i brioxeria fullada	33	7			40	
M2 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	165	0	165	145	20	165
UF1. Masses de full	20			20		
UF2. Masses batudes o esponjades	20			20		
UF3. Masses escaldades	20			20		
UF4. Masses ensucrades i trencades	20			20		
UF5. Semifreds	20			20		
UF6. Cremes i farcits dolços i salats	20			20		
UF7. Cobertes, banys i elaboracions complementàries	25			25		
UF8. Decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres	20				20	
M3 Elaboracions de confiteria i altres especialitats	165	0	165	55	110	165
UF1. Galetes i pastes seques	33				33	
UF2. Productes de xocolata, caramels i llaminadures	55				55	
UF3. Torrons i massapans	22				22	
UF4. Especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània	55			55		
M4 Postres en restauració	99	0	99	33	66	99
UF1. Les postres en restauració	11			11		
UF2. Postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella	22				22	
UF3. Postres de semifreds, gelats i sorbets	22				22	
UF4. Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor	22				22	
UF5. Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria	22			22		
TOTAL PRÀCTIQUES	726	99	627	348	279	627
MP5. Productes d'obrador	143	22	165	165	0	165
UF1. Tasques de producció	25	8		33		
UF2. Processos d'elaboració	66			66		
UF3. Decoració de productes d'obrador	26	7		33		
UF4. Envasat i ubicació dels productes d'obrador	26	7		33		
MP6. Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària	66	0	66	0	66	66
UF1. Aprovisionament del magatzem	22				22	
UF2. Recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies	44				44	
MP7. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	0	66	66	0	66
UF1. Manipulació d'aliments	40			40		
UF2. Protecció del medi ambient	26			26		
MP8. Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	66	0	66	0	66	66
UF1. Venda de productes	44				44	
UF2. Atenció al client	22				22	
MP9. Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	66	0	66	66	0	66
UF1. Processos de conservació	22			22		
UF2. Matèries primeres i productes	33			33		
UF3. Presa de mostres i control de qualitat (uf francès)	11			11		
MP10. Formació i orientació laboral	66	0	66	33	66	99
UF1. Incorporació al treball	33				66	
UF2. Prevenció de riscos laborals	33			33		
MP11. Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	66	0	66	66
UF1. Empresa i iniciativa emprenedora	66				66	
MP12. Anglès Tècnic	99	0	99	66	33	99
Anglès Tècnic	99			66	33	
MP13. Síntesi	198	0	198	0	165	165
Síntesi	198				165	
TOTAL TEÒRIQUES	759	33	858	396	396	792
MP14. Formació en centres de treball	482	0	482	0	482	482
Formació en centres de treball	482				482	
TOTAL			1967	744	1157	1901
TOTAL HORES per setmana (33 setmanes)				23	23	
hores a l'empresa					SETMANES	

FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA 2019/2021

33 SETMANES

PROFESSOR RESPONSABLE CURS	HORES SETMANA	Núm. MÒDUL	Nom MÒDUL	Hores normat	HDL	SUMA REAL	1r Curs	2n Curs	SUMA TOTAL
		MP1	Elaboracions en forneria-brioxeria	264	33	297	297	0	297
	9		UF1. Pans hiperhidratats	45	20		65		
			UF2. Pans hipohidratats	24	13		37		
			UF3. Pans de flama i pans d'altres farines	60			60		
			UF4. Pans enriquits	45			45		
			UF5. Brioxeria i especialitats fregides	55			55		
			UF6. Croissanteria i brioxeria fullada	35			35		
		MP2	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	165	33	198	198	0	198
	6		UF1. Masses de full	20			20		
			UF2. Masses batudes o esponjades	20	10		30		
			UF3. Masses escaldades	20			20		
			UF4. Masses ensucrades i trencades	20			20		
			UF5. Semifreds	20	23		43		
			UF6. Cremes i farcits dolços i salats	20			20		
			UF7. Cobertes, banys i elaboracions complementàries	25			25		
			UF8. Decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres	20			20		
		MP3	Elaboracions de confiteria i altres especialitats	165	33	198	0	198	198
	6		UF1. Galetes i pastes seques	33				33	
			UF2. Productes de xocolata, caramels i lliminadures	55	17			72	
			UF3. Torrons i massapans	22				22	
			UF4. Especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània	55	16			71	
		MP4	Postres en restauració	132	0	132	0	132	132
	4		UF1. Les postres en restauració	12				12	
			UF2. Postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella	20				20	
			UF3. Postres de semifreds, gelats i sorbets	26				26	
			UF4. Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor	44				44	
			UF5. Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria	30				30	
			TOTAL PRÀCTIQUES	726	99	825	395	430	825
		MP5	MP5. Productes d'obrador	132	0	132	132	0	132
	4		UF1. Tasques de producció	21			21		
			UF2. Processos d'elaboració	61			61		
			UF3. Decoració de productes d'obrador	25			25		
			UF4. Envasat i ubicació dels productes d'obrador	25			25		
		MP6	MP6. Operacions i control de magatzem en la indústria	66	0	66	0	66	66
	2		UF1. Aprovisionament del magatzem	22				22	
			UF2. Recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies	44				44	
		MP7	MP7. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	66	0	66	66	0	66
	2		UF1. Manipulació d'aliments	40			40		
			UF2. Protecció del mediambient	26			26		
		MP8	MP8. Presentació i venda de productes de forneria i pastisseria	66	0	66	0	66	66
	2		UF1. Venda de productes	44				44	
			UF2. Atenció al client	22				22	
		MP9	MP9. Matèries primeres i processos en forneria,	99	33	132	132	0	132
	4		UF1. Processos de conservació	25	15		40		
			UF2. Matèries primeres i productes	56	10		66		
			UF3. Presa de mostres i control de qualitat (uf frances)	18	8		26		
		MP10	MP10. Formació i orientació laboral	99	0	99	33	66	99
	2		UF1. Incorporació al treball	66				66	
	1		UF2. Prevenció de riscos laborals	33			33		
		MP11	MP11. Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	66	0	66	66
	2		UF1. Empresa i iniciativa emprenedora	66				66	
		MP12	MP12. Àngles Tècnic	99	0	99	33	66	99
	2		Àngles Tècnic	99			33	66	
		MP13	MP13. Síntesi	66	0	66	0	66	66
			Síntesi	66				66	
			TOTAL TEÒRIQUES	759	33	792	396	396	792
		MP14	MP14. Formació en centres de treball	383	0	383	0	383	383
			Formació en centres de treball	383				383	
			TOTAL			2000	791	1209	2000

**CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE DIRECCIÓ EN
CUINA I DIRECCIÓ EN SERVEIS**

número i nom	Hores Curríc.	HLLD	total hores curríc.	1er CURS	2ON CUINA	2ON CURS	suma hores planific.
				Hores Curríc.	Hores centre.	Hores al centre	
M2 Processos de preelaboració i conservació en cuina	198		198	198	0		198
UF1: Instal·lacions i equips de producció en cuina	22			22			
UF2: Sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinàris	55			55			
UF3: Regeneració de productes culinàris	55			55			
UF4: Processos de preelaboració de gèneres culinàris	66			66			
M3 Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	99		99	99	0		99
UF1: Instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria	15			15			
UF2: Tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria	49			49			
UF3: Postres de cuina	35			35			
M4 Processos d'elaboració culinària	231	33	264		264		264
UF1: Organització dels processos d'elaboració culinària	44				44		
UF2: Les tècniques de cocció	40				40		
UF3: Elaboració i presentació de productes culinàris	81				81		
UF4: Elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor	33				66		
UF5: Supervisió i control del servei en cuina	33				33		
M5 Gestió de la producció en cuina	99	33	132		132		132
UF1: Sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions	20				20		
UF2: Sistematització i control dels processos de producció en cuina	64				64		
UF3: Coordinació del servei de cuina amb el servei en restaurant	15				48		
M10 Anglès	132		132	33	99		132
UF1: Anglès	132			33	99		
M13 Projecte de direcció de cuina	264		264		231		231
UF1: Projecte de direcció de cuina	264				231		
14 Formació en centres de treball	416		416		416		416
UF1 Formació en centres de treball	416				416		
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM CUINA	1439	66	1505	330	1142	0	1472
02 Processos de servei en bar-cafeteria	165		165	116		49	165
UF 1: L'organització del bar-cafeteria.	50			50			
UF 2: El servei de begudes al bar-cafeteria.	66			66			
UF 3: El servei d'aliments al bar-cafeteria.	49					49	
03 Processos de servei en restaurant	198		198	168		30	198
UF 1: L'organització del restaurant.	65			65			
UF 2: Servei i post servei del restaurant.	103			103			
UF 3: Elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei.	30					30	
04 Sumilleria	66	33	99			99	99
UF 1: Viticultura, enologia i tast de vins	33					66	
UF 2: El vi en la restauració	33					33	
05 Planificació de serveis i esdeveniments en restauració	66	33	99			99	99
UF 1: Disseny d'instal·lacions i espais en restauració.	16					31	
UF 2: Gestió d'esdeveniments en restauració	33					51	
UF 3: Protocol en restauració							
UF 4: L'organització de la cuina i les elaboracions culinàries	17					17	
10 Anglès	132		132	33		99	132
UF1: Anglès	132			33		99	
11 Francès	132		132	66		66	132
UF1: Francès	99			66		66	
14 Projecte de direcció de sala	264		264			231	231
UF1: Projecte de direcció de sala	264					231	
15 Formació en centres de treball	416		416			416	416
Formació en centres de treball	416					416	
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM SERVEIS	1439	66	1505	383	0	1089	1472
01 Control de proveïment de matèries primeres	66		66	66			66

UF1: Matèries primeres en restauració	22			22			
UF2: Tast d'aliments	22			22			
UF3: Gestió de magatzem i bodega	22			22			
06 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	66		66	66			66
UF1: Pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol	30			30			
UF2: Gestió de la qualitat turística i ambiental	36			36			
07 Gastronomia i nutrició	66		66	66			66
UF1: Gastronomia	33			33			
UF2: Dietètica i nutrició	33			33			
08 Gestió administrativa i comercial en restauració	66	33	99		99	99	99
UF1: Comercialització en empreses de restauració	33				33	33	
UF2: Gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques	33				66	66	
09 Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66		66		66	66	66
UF1: Recursos humans en restauració	40				40	40	
UF2: Direcció d'equips en restauració	26				26	26	
12 Formació i orientació laboral	66		66	99			99
UF1: Incorporació al treball	33			66			
UF2: Prevenició de riscos laborals	33			33			
13 Empresa i iniciativa emprenedora	66		66		66	66	66
UF1: Empresa i iniciativa emprenedora	66				66	66	
TOTAL HORES COMUNES	396	33	495	297	231	231	528
TOTAL HORES CURRÍCULUM COMBINAT	3274	165	3505	1010	1373	1320	3472
TOTAL HORES PRIMER CUS				primer	2n cuina	2n restaura nt	
HORES PER SETMANA (33 SETMANES)				30,61	29,00	27,39	

Hores 1r hores 2n total

Hores currículum cuina	2000	2000	627	1373	2000	Hores a l'empresa
Hores currículum sala	2000	2000	680	1320	2000	Hores a l'empresa

Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE DIRECCIÓ DE CUINA I
SERVEIS DE RESTAURACIÓ

número i nom	Hores Curríc.	HLLD	total hores curríc.	1er CURS	2ON CUINA		2ON RESTAURANT		suma hores planific.
				Hores Curríc.	Hores centre.	MODUL DUAL CUINA	Hores al cente	MODUL DUAL SALA	
M2 Processos de preelaboració i conservació en cuina	248	49	297	217		80			297
UF1: Instal·lacions i equips de producció en cuina	22			22					
UF2: Sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinàris	66			66					
UF3: Regeneració de productes culinàris	66			66					
UF4: Processos de preelaboració de gèneres culinàris	94			63		80			
M3 Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	99	33	132	99		33			132
UF1: Instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria	15			15					
UF2: Tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria	49			49					
UF3: Postres de cuina	35			35		33			
M4 Processos d'elaboració culinària	248	49	297		165	132			297
UF1: Organització dels processos d'elaboració culinària	45				33	12			
UF2: Les tècniques de cocció	40				20	20			
UF3: Elaboració i presentació de productes culinàris	85				55	30			
UF4: Elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor	34				34				
UF5: Supervisió i control del servei en cuina	44				23	70			
M5 Gestió de la producció en cuina	98	34	132		98	34			132
UF1: Sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions	20				20				
UF2: Sistematització i control dels processos de producció en cuina	63				63				
UF3: Coordinació del servei de cuina amb el servei en restaurant	15				15	34			
M10 Anglès	132		132	33	99				132
UF1: Anglès	132			33	99				
M13 Projecte de direcció de cuina	66		66			66			66
UF1: Projecte de direcció de cuina	66					66			
14 Formació en centres de treball	350		350			350			350
UF1 Formació en centres de treball	350					350			
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM CUINA	1970	281	1406	349	362	695	0	0	1406
02 Processos de servei en bar-cafeteria	150	48	198	150				48	198
UF 1: L'organització del bar-cafeteria.	50			50					
UF 2: El servei de begudes al bar-cafeteria.	55			55					
UF 3: El servei d'aliments al bar-cafeteria.	45			45				48	
03 Processos de servei en restaurant	215	49	264				142	122	264
UF 1: L'organització del restaurant.	65						45	20	
UF 2: Servei i postservei del restaurant.	120						67	53	
UF 3: Elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei.	30						30	49	
04 Sumilleria	98	34	132				70	62	132
UF 1: Viticultura, enologia i tast de vins. 38 hores	38						38	34	
UF 2: El vi en la restauració. 60 hores	60						32	28	
05 Planificació de serveis i esdeveniments en restauració	98	34	132				66	66	132
UF 1: Disseny d'instal·lacions i espais en restauració.	15						10	5	
UF 2: Gestió d'esdeveniments en restauració. 40 hores	40						30	10	
UF 3: Protocol en restauració. 20 hores	20						15	5	
UF 4: L'organització de la cuina i les elaboracions culinàries. 23 hores	23						11	46	
10 Anglès	132	0	132	66			66	0	132

UF1: Anglès	132			66			66		
11 Frances	132	0	132				132	0	132
UF1: Frances	132						132		
14 Projecte de direcció de sala	66	0	66				33	33	66
UF1: Projecte de direcció de sala	66						33	33	
15 Formació en centres de treball	350	0	350						350
Formació en centres de treball	350							350	
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM SERVEIS	977	165	1406	216	0	0	509	681	1406
01 Control de proveïment de matèries primeres	99		99		99		99		198
UF1: Matèries primeres en restauració	33				33		33		
UF2: Tast d'aliments	33				33		33		
UF3: Gestió de magatzem i bodega	33				33		33		
06 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	99		99		99		99		198
UF1: Pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol	44				44		44		
UF2: Gestió de la qualitat turística i ambiental	55				55		55		
07 Gastronomia i nutrició	66		66	66					66
UF1: Gastronomia	33			33					
UF2: Dietètica i nutrició	33			33					
08 Gestió administrativa i comercial en restauració	99		99	99					99
UF1: Comercialització en empreses de restauració	49			49					
UF2: Gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques	50			50					
09 Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66		66	66					66
UF1: Recursos humans en restauració	40			40					
UF2: Direcció d'equips en restauració	26			26					
12 Formació i orientació laboral	99		99	33	66		66		165
UF1: Incorporació al treball	66				66		66		
UF2: Prevenció de riscos laborals	33			33					
13 Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	66		66		66		132
UF1: Empresa i iniciativa emprenedora	66				66		66		
TOTAL HORES COMUNES	594	0	594	264	330	0	330	0	924
TOTAL HORES CURRÍCULUM COMBINAT	3541	446	3406	829	692	695	839	681	3736
TOAL HORES PRIMER CUS				PRIMER	829	692	SEGON CUINA	SEGON RESTAU	839
HORES PER SETMANA (33 SETMANES)					25,12	20,97			25,42
	centre		dual		total				
Hores currículum cuina	1305		695		2000	1040	Hores a l'empresa		
Hores currículum sala	1319		681		2000	1012	Hores a l'empresa		

Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE DIRECCIÓ DE CUINA I
SERVEIS DE RESTAURACIÓ

número i nom	Hores Curríc.	HLLD	total hores curríc.	1er CURS	2ON CUINA		2ON RESTAURANT		suma hores planific.
				Hores Curríc.	Hores centre.	MODUL DUAL CUINA	Hores al cente	MODUL DUAL SALA	
M2 Processos de preelaboració i conservació en cuina	248	49	297	217		80			297
UF1: Instal·lacions i equips de producció en cuina	22			22					
UF2: Sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinàris	66			66					
UF3: Regeneració de productes culinàris	66			66					
UF4: Processos de preelaboració de gèneres culinàris	94			63		80			
M3 Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	99	33	132	99		33			132
UF1: Instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria	15			15					
UF2: Tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria	49			49					
	35			35		33			
M4 Processos d'elaboració culinària	248	49	297		165	132			297
UF1: Organització dels processos d'elaboració culinària	45				33	12			
UF2: Les tècniques de cocció	40				20	20			
UF3: Elaboració i presentació de productes culinàris	85				55	30			
UF4: Elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor	34				34				
UF5: Supervisió i control del servei en cuina	44				23	70			
M5 Gestió de la producció en cuina	98	34	132		98	34			132
UF1: Sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions	20				20				
UF2: Sistematització i control dels processos de producció en cuina	63				63				
UF3: Coordinació del servei de cuina amb el servei en restaurant	15				15	34			
M10 Anglès	132		132	33	99				132
UF1: Anglès	132			33	99				
M13 Projecte de direcció de cuina	66		66		33	33			66
UF1: Projecte de direcció de cuina	66				33	33			
14 Formació en centres de treball	350		350			350			350
UF1 Formació en centres de treball	350					350			
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM CUINA	1970	281	1406	349	395	662	0	0	1406
O2 Processos de servei en bar-cafeteria	150	48	198	150				48	198
UF 1: L'organització del bar-cafeteria.	50			50					
UF 2: El servei de begudes al bar-cafeteria.	55			55					
UF 3: El servei d'aliments al bar-cafeteria.	45			45				48	
O3 Processos de servei en restaurant	215	49	264				142	122	264
UF 1: L'organització del restaurant.	65						45	20	
UF 2: Servei i postservei del restaurant.	120						67	53	
UF 3: Elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei.	30						30	49	
O4 Sumilleria	98	34	132				70	62	132
UF 1: Viticultura, enologia i tast de vins	38						38	34	
UF 2: El vi en la restauració	60						32	28	
O5 Planificació de serveis i esdeveniments en restauració	98	34	132				66	66	132
UF 1: Disseny d'instal·lacions i espais en restauració.	15						10	5	
UF 2: Gestió d'esdeveniments en restauració	40						30	10	
UF 3: Protocol en restauració	20						15	5	
UF 4: L'organització de la cuina i les elaboracions culinàries	23						11	46	
10 Anglès	132	0	132	66			66	0	132

UF1: Anglès	132			66			66		
11 Frances	132	0	132				132	0	132
UF1: Frances	132						132		
14 Projecte de direcció de sala	66	0	66				33	33	66
UF1: Projecte de direcció de sala	66						33	33	
15 Formació en centres de treball	350	0	350					350	350
Formació en centres de treball	350							350	
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM SERVEIS	977	165	1406	216	0	0	509	681	1406
01 Control de proveïment de matèries primeres	99		99		99		99		198
UF1: Matèries primeres en restauració	33				33		33		
UF2: Tast d'aliments	33				33		33		
UF3: Gestió de magatzem i bodega	33				33		33		
06 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	99		99		99		99		198
UF1: Pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol	44				44		44		
UF2: Gestió de la qualitat turística i ambiental	55				55		55		
07 Gastronomia i nutrició	66		66	66					66
UF1: Gastronomia	33			33					
UF2: Dietètica i nutrició	33			33					
08 Gestió administrativa i comercial en restauració	99		99	99					99
UF1: Comercialització en empreses de restauració	49			49					
UF2: Gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques	50			50					
09 Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66		66	66					66
UF1: Recursos humans en restauració	40			40					
UF2: Direcció d'equips en restauració	26			26					
12 Formació i orientació laboral	99		99	33	66		66		165
UF1: Incorporació al treball	66				66		66		
UF2: Prevenció de riscos laborals	33			33					
13 Empresa i iniciativa emprenedora	66	0	66		66		66		132
UF1: Empresa i iniciativa emprenedora	66				66		66		
TOTAL HORES COMUNES	594	0	594	264	330	0	330	0	924
TOTAL HORES CURRÍCULUM COMBINAT	3541	446	3406	829	725	662	839	681	3736
TOAL HORES PRIMER CUS				PRIMER	829	725	SEGON CUINA	SEGON RESTAU	839
HORES PER SETMANA (33 SETMANES)					25,12	21,97			25,42
	centre		dual		total				
Hores currículum cuina	1338		662		2000		974		Hores a l'empresa
Hores currículum sala	1319		681		2000		1012		Hores a l'empresa

DISTRIBUCIÓ CURRICULAR DIRECCIÓ DE CUINA I SERVEIS 2018/2021							SETMANES/CURS				
PROFESSOR RESPONSABLE CURS 20/21	HORES SETMANA	Núm. crèdit	Nom crèdit	Hores min. Curric.	Hores lliure dispos.	Suma real	1ER	2ON	3ER	Suma total	
		M2 CUINA	02 Processos de preelaboració i conservació en cuina	248	49	297	231	66	0	297	
			UF1: Instal·lacions i equips de producció en cuina	22			22				
			UF2: Sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinàris	66	44		110				
LLUÍS BONILLO	2		UF3: Regeneració de productes culinàris	66				66			
			UF4: Processos de preelaboració de gèneres culinàris	94	5		99				
		M3 CUINA	03 Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	99	33	132	0	132	0	132	
			UF1: Instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria	15	0			15			
LLUÍS BONILLO	4		UF2: Tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria	49	18			67			
			UF3: Postres de cuina	35	15			50			
		M4 CUINA	04 Processos d'elaboració culinària	248	49	297	40	174	83	297	
			UF1: Organització dels processos d'elaboració culinària	45				45			
			UF2: Les tècniques de cocció	40			40				
			UF3: Elaboració i presentació de productes culinàris	85				85			
			UF4: Elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor	34	16				50		
			UF5: Supervisió i control del servei en cuina	44				44			
			UF6: Anglès, creative food.		33				33		
		M5 CUINA	05 Gestió de la producció en cuina	98	34	132	34	0	98	132	
			UF1: Sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions	20					20		
			UF2: Sistematització i control dels processos de producció en cuina	63					63		
			UF3: Coordinació del servei de cuina amb el servei en restaurant	15					15		
			UF4: Bromatologia		34		34				
		SUMA HORES CONTINGUTS PRACTICS CUINA PER ANY					858	305	372	181	858
		M2 SALA	02 Processos de servei en bar-cafeteria	150	48	198	132	66	0	198	
			UF 1: L'organització del bar-cafeteria.	50	16		66				
			UF 2: El servei de begudes al bar-cafeteria.	55	11		66				
			UF 3: El servei d'aliments al bar-cafeteria.	45	21			66			
		M3 SALA	03 Processos de servei en restaurant	215	49	264	78	120	66	264	
			UF 1: L'organització del restaurant.	65	13		78				
			UF 2: Servei i postservei del restaurant.	120				120			
			UF 3: Elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei.	30	36				66		
	4	M4 SALA	04 Sumilleria	98	34	132	0	66	66	132	
			UF 1: Viticultura, enologia i tast de vins. 38 hores	38	28			66			
			UF 2: El vi en la restauració. 60 hores	60	6				66		
		M5 SALA	05 Planificació de serveis i esdeveniments en restauració	98	34	132	0	0	132	132	
			UF 1: Disseny d'instal·lacions i espais en restauració.	15	0				15		
			UF 2: Gestió d'esdeveniments en restauració	40	21				61		
			UF 3: Protocol en restauració.	20	13				33		
			UF 4: L'organització de la cuina i les elaboracions culinàries.	23	0				23		
		SUMA HORES CONTINGUTS PRACTICS SALA PER ANY					726	210	252	264	726
		M1 comú	01 Control de proveïment de matèries primeres	99	0	99	66	33	0	99	
			UF1: Matèries primeres en restauració	33			33				
			UF2: Tast d'aliments	33			33				
			UF3: Gestió de magatzem i bodega	33				33			
		M6 comú	06 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària	99		99	99	0	0	99	
			UF1: Pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol	44			44				
			UF2: Gestió de la qualitat turística i ambiental	55			55				
		M7 comú	07 Gastronomia i nutrició	66		66	0	66	0	66	
			UF1: Gastronomia	33				33			
			UF2: Dietètica i nutrició	33				33			
		M8 comú	08 Gestió administrativa i comercial en restauració	99		99	99	0	0	99	
			UF1: Comercialització en empreses de restauració	49			49				
			UF2: Gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques.	50			50				
		M9 comú	09 Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66		66	0	0	66	66	
			UF1: Recursos humans en restauració	40					40		
			UF2: Direcció d'equips en restauració	26					26		
		M10 comú	10 Anglès	132		132	66	66	0	132	

Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

		UF1: Anglès	132			66	66		
	M11 Sala	11 Frances	132		132	0	66	66	132
MARGARITA TORRE		UF1: Frances	132				66	66	
	M12S / M11C	12 Formació i orientació laboral	99		99	33	66	0	99
		UF1: Incorporació al treball	66				66		
		UF2: Prevenció de riscos laborals	33			33			
	M13S / M12C	13 Empresa i iniciativa emprenedora	66		66	0	0	66	66
		UF1: Empresa i iniciativa emprenedora	66					66	
	M13 Cuina	14 Projecte de direcció de cuina	66		66	0	0	66	66
		UF1: Projecte de direcció de cuina	66					66	
	M14 Sala	14 Projecte de direcció de sala	66		66	0	0	66	66
		UF1: Projecte de direcció de sala	66					66	
		SUMA HORES CONTINGUTS PRACTICS TECNOLOGICS PER ANY			990	363	297	330	990
	M14 Cuina	14 Formació en centres de treball	250		250	0	0	250	250
		Formació en centres de treball	250					250	
	M15 Sala	15 Formació en centres de treball	250		250	0	0	250	250
		Formació en centres de treball	250					250	
		SUMA HORES CONTINGUTS FCT PER ANY			500			500	
						878	921	1275	
							3074		

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS	Hores Curríc.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curríc. 1R	Hores Curríc. 2N	
MP1 Estructura del mercat turístic	99		99	99	0	99
UF1. Contextualització del sector turístic	20			20		
UF2. Tipologies i tendències turístiques	20			20		
UF3. L'oferta i la demanda turística	59			59		
MP2 Recepció i reserves (+33)	132	33	165	165	0	165
UF1. Organització del departament de recepció	20			20		
UF2. Gestió de reserves	48	15		62		
UF3. Procediments de recepció	44	18		63		
UF4. Sistemes de seguretat	20			20		
MP3 Gestió del departament de pisos (+33)	100	33	133	111	22	133
UF1. Organització del departament de pisos	20	33		34		
UF2. Gestió d'instal·lacions, equipaments i recursos	11			11		
UF3. Supervisió de l'àrea d'allotjament	47			66		
UF4. Bugaderia i llenceria	22				22	
MP4 Protocol i relacions públiques	99		99	99	0	99
UF1. Protocol institucional, empresarial i social	59			59		
UF2. Les relacions públiques en l'àmbit turístic	25			25		
UF3. Comunicació i atenció al client	15			15		
MP5 Màrqueting turístic (+33)	99		99	99	0	99
UF1. Fonaments del màrqueting turístic	20			20		
UF2. Els consumidors de productes i serveis turístics	22			22		
UF3. Màrqueting-mix i noves tecnologies	35			35		
UF4. El pla de màrqueting	22			22		
MP6 Comercialització d'esdeveniments	66		66	0	66	66
UF1. Gestió del departament de convencions i esdeveniments	30				30	
UF2. Planificació, desenvolupament i control d'esdeveniments	36				36	
MP7 Direcció d'allotjaments turístics (+33)	165	33	198	0	198	198
UF1. Coordinació de l'àrea d'allotjament	33	33			33	
UF2. Rendibilitat econòmica i financera	66				66	
UF3. Explotació econòmica	44				66	
UF4. Sistemes de qualitat	22				33	
UF5. Direcció d'establiments d'allotjament rural						
MP8 Recursos humans en l'allotjament (+33)	66		66	0	66	66
UF1. Selecció de recursos humans	20				20	
UF2. Planificació de recursos humans	20				20	
UF3. Gestió del personal	26				26	
MP9 Anglès	132		132	66	66	132
UF1. Anglès	132			66	66	
MP10 Segona llengua estrangera	132		132	66	66	132
UF1. Segona llengua estrangera	132			66	66	
MP11 Formació i orientació laboral	66		66	99	0	99
UF1. Incorporació al treball	33			66		
UF2. Prevenió de riscos laborals	33			33		
MP12 Empresa i iniciativa emprenedora	66		66	0	66	66
UF1. Empresa i iniciativa emprenedora	66				66	
MP13 síntesi	297		297	0	264	264
UF1. Projecte de gestió d'allotjament turístic	297				264	
MP14 Formació en centres de treball	383		383	0	383	383
Formació en centres de treball	383				383	
TOAL HORES CUS	1902	99	2001	804	1197	2001
TOTAL HORES per setmana (33 setmanes)				24	25	

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric. 1R	Hores Curric. 2N	DUAL	
MP1 Estructura del mercat turístic	99		99	99	0	0	99
UF1. Contextualització del sector turístic	20			20			
UF2. Tipologies i tendències turístiques	20			20			
UF3. L'oferta i la demanda turística	59			59			
MP2 Recepció i reserves (+33)	165	33	198	132	0	66	198
UF1. Organització del departament de recepció	25			14		11	
UF2. Gestió de reserves	60			49		11	
UF3. Procediments de recepció	60			49		11	
UF4. Sistemes de seguretat	20			20		33	
MP3 Gestió del departament de pisos (+33)	132	33	165	37	62	66	165
UF1. Organització del departament de pisos	20			20			
UF2. Gestió d'instal·lacions, equipaments i recursos	17			17			
UF3. Supervisió de l'àrea d'allotjament	65				32	33	
UF4. Bugaderia i llenceria	30				30	33	
MP4 Protocol i relacions públiques	132		132	132	0	0	132
UF1. Protocol institucional, empresarial i social	66			66			
UF2. Les relacions públiques en l'àmbit turístic	46			46			
UF3. Comunicació i atenció al client	20			20			
MP5 Màrqueting turístic (+33)	99	33	132	99	0	33	132
UF1. Fonaments del màrqueting turístic	20			20			
UF2. Els consumidors de productes i serveis turístics	22			22		33	
UF3. Màrqueting-mix i noves tecnologies	35			35			
UF4. El pla de màrqueting	22			22			
MP6 Comercialització d'esdeveniments	66		66	0	44	22	66
UF1. Gestió del departament de convencions i esdeveniments	30				20	10	
UF2. Planificació, desenvolupament i control d'esdeveniments	36				24	12	
MP7 Direcció d'allotjaments turístics (+33)	231	33	264	40	158	66	264
UF1. Coordinació de l'àrea d'allotjament	33				33	33	
UF2. Rendibilitat econòmica i financera	80				60	20	
UF3. Explotació econòmica	45				45		
UF4. Sistemes de qualitat	33				20	13	
UF5. Direcció d'establiments d'allotjament rural	40			40			
MP8 Recursos humans en l'allotjament (+33)	66	33	99	0	66	33	99
UF1. Selecció de recursos humans	20				20		
UF2. Planificació de recursos humans	20				20		
UF3. Gestió del personal	26				26	33	
MP9 Anglès	132		132	66	66	0	132
UF1. Anglès	132			66	66		
MP10 Segona llengua estrangera	132		132	66	66	0	132
UF1. Segona llengua estrangera	132			66	66		
MP11 Formació i orientació laboral	99		99	99	0	0	99
UF1. Incorporació al treball	66			66			
UF2. Prevenció de riscos laborals	33			33			
MP12 Empresa i iniciativa emprenedora	66		66	0	66	0	66
UF1. Empresa i iniciativa emprenedora	66				66		
MP13 síntesi	66		66	0	33	33	66
UF1. Projecte de gestió d'allotjament turístic	66				33	33	
MP14 Formació en centres de treball	350		350	0	0	350	350
Formació en centres de treball	350					350	
TOTAL HORES PRIMER CUS	1835	165	2000	770	561	669	2000
Total hores per setmana (33 setmanes)				23	17		
hores a l'empresa						988	