

CICLE FORMATIU GRAU MITJA CUINA, GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ				1R COMÚ	2ON CUINA	3er SERVEIS	
NÚMERO I NOM	Hores Curric.	HLLD	total hores curric.	Hores Curric.	Hores centre	Hores al centre	suma hores planific
M2 Praelaboració i conservació d'aliments	198	33	231	231	0		231
UF1. Sistemes de proveïment	20	33		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	33			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							
UF8. Decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres	32			32			
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	33			77		
UF4. Plats per a persones amb necessitats alimentàries especials	33				33		
UF5. Decoració i exposició de plats	33				33		

CICLE FORMATIU GRAU MITJA CUINA, GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ				1R COMÚ	2ON CUINA	3er SERVEIS	
NÚMERO I NOM	Hores Curric.	HLLD	total hores curric.	Hores Curric.	Hores centre	Hores al centre	suma hores planific
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		99		99
UF1. Anglès	99				99		
M11 Síntesi	297		297		297		297
UF1. Síntesi	297				297		
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	462	1274	0	1736
M2 Operacions bàsiques en cafeteria	154	11	165	99		66	165
UF1. Recepció de mercaderies	33					33	
UF2. Mise en place i tancament	55			55			
UF3. Elaboracions del bar cafeteria	33	11		44			
UF4. Servei de begudes alcohòliques simples	33					33	
M3 Operacions bàsiques en restaurant	187	11	198	198			198
UF1. Material, equips i mobiliari de la sala	33			33			
UF2. Muntatge del menjador	51			51			
UF3. Servei a sala	55	11		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	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	11				77	
UF2. Organització i servei de banquets i càtering	55					55	
UF3. Elaboració de plats a la vista del comensal	33	33				66	

CICLE FORMATIU GRAU MITJA CUINA, GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ				1R COMÚ	2ON CUINA	3er SERVEI S	
NÚMERO I NOM	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric.	Hores centre	Hores al centre	suma hores planific
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			99	99
UF1. Segona llengua estrangera	99					99	
M13 Síntesi	297		297			297	297
UF1. Síntesi	297					297	
M14 Formació en centres de treball	383		383			383	383
UF1. Formació en centres de treball	383					383	
TOTAL HORES EXCLUSIVES CURRÍCULUM SERVEI DE RESTAURANT	1637	99	1736	363	0	1373	1736
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	33		66
UF1. Incorporació al treball	33				33		
UF2. Prevenció de riscos laborals	33			33			
Empresa i iniciativa emprenedora	66		66	0	66		66
UF1. Empresa i iniciativa emprenedora	66				66		
TOTAL HORES COMUNES	363	0	264	165	99	0	264
TOTAL HORES CURRÍCULUM COMBINAT	3637	198	3736	990	990	990	3736
TOTAL HORES CUS				primer	2n cuina	2n restau- rant	
HORES PER SETMANA (33 SETMANES)				30,00	30,00	30,00	

CICLE FORMATIU DE GRAU MITJÀ DE FRONERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric. 1R	Hores Curric. 2N	DUAL
M1 Elaboracions en forneria-brioxeria	154	44	198	115	83	198
UF1. Pans hiperhidratats	33	12		45		
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	145	0	145	145	0	145
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		
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 l laminadures	55				55	
UF3. Torrons i massapans	22				22	
UF4. Especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània	55			55		
M4 Postres en restauració	99	0	99	0	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	
TOTAL PRÀCTIQUES	726	99	607	315	292	607
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

CICLE FORMATIU DE GRAU MITJÀ DE FRONERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric. 1R	Hores Curric. 2N	DUAL
UF1. Venda de productes	44				44	
UF2. Atenció al client	22				22	
MP9. Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria	66	33	99	99	0	99
UF1. Processos de conservació	22	11		33		
UF2. Matèries primeres i productes	33	22		55		
UF3. Presa de mostres i control de qualitat	11			11		
MP10. Formació i orientació laboral	66	0	66	66		66
UF1. Incorporació al treball	33			33		
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	99	0	99
Anglès Tècnic	99			99		
MP13. Síntesi	198	0	198	0	198	198
Síntesi	198				198	
TOTAL TEÒRIQUES	759	33	891	495	396	891
MP14. Formació en centres de treball	482	0	482	0	482	482
Formació en centres de treball	482				482	
TOTAL			1980	810	1170	1980
TOTAL HORES per setmana (33 setmanes)				25	24	

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE DIRECCIÓ EN CUINA I DIRECCIÓ EN SERVEIS				1er CURS	2ON CUINA	2ON CURS	suma hores planific
número i nom	Hores Curric.	HLLD	total hores curric.	Hores Curric.	Hores centre.	Hores al centre	
M2 Processos de pre-elaboració 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 culinaris	55			55			
UF3: Regeneració de productes culinaris	55			55			
UF4: Processos de pre-elaboració de gèneres culinaris	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	84	180		264
UF1: Organització dels processos d'elaboració culinària	44			44			
UF2: Les tècniques de cocció	40			40			
UF3: Elaboració i presentació de productes culinaris	81				81		
UF4: Elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor	33	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	33			48		
M10 Anglès	132		132	66	66		132
UF1: Anglès	132			66	66		
M13 Projecte de direcció de cuina	264		264		264		264
UF1: Projecte de direcció de cuina	264				264		
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	447	1058	0	1505
02 Processos de servei en bar-cafeteria	165		165	0		165	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	

número i nom	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric.	Hores centre.	Hores al centre	suma hores planific
03 Processos de servei en restaurant	198		198	198		0	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	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	15				31	
UF 2: Gestió d'esdeveniments en restauració	33	18				51	
UF 3: Protocol en restauració							
UF 4: L'organització de la cuina i les elaboracions culinàries	17					17	
10 Anglès	132		132			132	132
UF1: Anglès	132					132	
11 Francès	132		132	66		66	132
UF1: Francès	99			66		66	
14 Projecte de direcció de sala	264		264			264	264
UF1: Projecte de direcció de sala	264					264	
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	264	0	1241	1505
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
UF1: Comercialització en empreses de restauració	33				33		
UF2: Gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques	33				66		
09 Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66		66		66	0	66

número i nom	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric.	Hores centre.	Hores al centre	suma hores planific
UF1: Recursos humans en restauració	40				40		
UF2: Direcció d'equips en restauració	26				26		
12 Formació i orientació laboral	66		66	66			66
UF1: Incorporació al treball	33			33			
UF2: Prevenió de riscos laborals	33			33			
13 Empresa i iniciativa emprenedora	66		66		66		66
UF1: Empresa i iniciativa emprenedora	66				66		
TOTAL HORES COMUNES	396	33	495	264	231	0	495
TOTAL HORES CURRÍCULUM COMBINAT	3274	165	3505	975	1289	1241	3505
TOTAL HORES PRIMER CUS				primer	2n cuina	2n restaurant	
HORES PER SETMANA (33 SETMANES)				29,55	26,45	25,00	

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric. 1R	Hores Curric. 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		63		
UF3. Procediments de recepció	44	18		62		
UF4. Sistemes de seguretat	20			20		
MP3 Gestió del departament de pisos (+33)	99	33	132	132	0	132
UF1. Organització del departament de pisos	20	33		53		
UF2. Gestió d'instal·lacions, equipaments i recursos	11			11		
UF3. Supervisió de l'àrea d'allotjament	46			46		
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	
UF2. Rendibilitat econòmica i financera	66				66	
UF3. Explotació econòmica	44	22			66	
UF4. Sistemes de qualitat	22	11			33	
UF5. Direcció d'establiments d'allotjament rural						

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric. 1R	Hores Curric. 2N	
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	66	0	66
UF1. Incorporació al treball	33	33		33		
UF2. Prevenció 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	297	297
UF1. Projecte de gestió d'allotjament turístic	297				297	
MP14 Formació en centres de treball	383		383	0	383	383
Formació en centres de treball	383				383	
TOAL HORES CUS	1901	99	2000	792	1208	2000
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	
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 Destinacions turístiques	132		132	132	0	132
UF1. geografia turística de Catalunya i Espanya	44			44		
UF2. geografia turística d'Europa i de la resta del món	22			22		
UF3. destinacions turístiques de Catalunya i Espanya	44			44		
UF4. destinacions turístiques internacionals	22			22		
MP3 Serveis d'informació turística	99		99	0	99	99
UF1. sistemes d'informació turística	20				20	
UF2. pla d'atenció al públic	20				20	
UF3. direcció d'entitats d'informació turística	59				59	
MP4 Protocol i relacions públiques	99		99	0	99	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 Recursos turístics	99	33	132	132	0	132
UF1. patrimoni sociocultural	59			66		
UF2. patrimoni natural	20			33		
UF3. interpretació del patrimoni	20			33		
MP6 processos de guia i assistència turística	99	33	132	132	0	132
UF1. els serveis de guia	20			33		
UF2. mobilitat de grups	20			33		
UF3. assistència i guia de grups	59			66		
MP7 Disseny de productes turístics	99	33	132	0	132	132
UF1. el producte turístic	59				66	
UF2. planificació del producte turístic	20				33	
UF3. desenvolupament del producte turístic	20				33	

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric. 1R	Hores Curric. 2N	
MP8 Màrqueting turístic	99		99	99	0	99
UF1. fonaments del màrqueting turístic	20			20		
UF2. el màrqueting mix i noves tecnologies	22			22		
UF3. màrqueting mix i noves tecnologies	35			35		
UF4. el pla de màrqueting	22			22		
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	66	0	66
UF1. Incorporació al treball	33			33		
UF2. Prevenció 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	297	297
UF1. Projecte de gestió d'allotjament turístic	297				297	
MP14 Formació en centres de treball	383		383	0	383	383
Formació en centres de treball	383				383	
TOAL HORES CUS	1901	99	2000	792	825	2000
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	
MP1. Estructura del mercat turístic	90		90	90	0	90
UF1. Contextualització del sector turístic	20			20		
UF2. Tipologies i tendències turístiques	20			20		
UF3. L'oferta i la demanda turística	50			50		
MP2 Destinacions turístiques	110	0	110	110	0	110
UF1. geografia turística de Catalunya i Espanya	33			33		
UF2. geografia turística d'Europa i de la resta del món	22			22		
UF3. destinacions turístiques de Catalunya i Espanya	33			33		
UF4. destinacions turístiques internacionals	22			22		
MP3 Serveis d'informació turística	80		80	0	80	80
UF1. sistemes d'informació turística	25				25	
UF2. pla d'atenció al públic	40				40	
UF3. direcció d'entitats d'informació turística	15				15	
MP4 Protocol i relacions públiques	88		88	88		88
UF1: protocol institucional, empresarial i social	48			48		
UF2: comunicació i atenció al client	25			25		
UF3: les relacions públiques en l'àmbit turístic	15			15		
MP5 Recursos turístics	90		90	90	0	90
UF1. patrimoni sociocultural	50			50		
UF2. patrimoni natural	20			20		
UF3. interpretació del patrimoni	20			20		
MP6 processos de guia i assistència turística	87		88	88	0	88
UF1. els serveis de guia	20			20		
UF2. mobilitat de grups	20			20		
UF3. assistència i guia de grups	48			48		
MP7 Disseny de productes turístics	99		90	0	90	90
UF1. el producte turístic	50				50	
UF2. planificació del producte turístic	20				20	
UF3. desenvolupament del producte turístic	20				20	

CICLE FORMATIU DE GRAU SUPERIOR DE GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS	Hores Curric.	HLLD	total hores curríc.	Hores Curric. 1R	Hores Curric. 2N	
MP8 Màrqueting turístic	90		90		90	90
UF1. fonaments del màrqueting turístic	20				20	
UF2. el màrqueting mix i noves tecnologies	20				20	
UF3. màrqueting mix i noves tecnologies	30				30	
UF4. el pla de màrqueting	20				20	
MP9 Anglès	132		132	66	66	132
UF1. Anglès	132			66	66	
MP10 Segona llengua estrangera	132		132	132		132
UF1. Segona llengua estrangera	132			132		
MP11 Formació i orientació laboral	66		66	66	0	66
UF1. Incorporació al treball	33			33		
UF2. Prevenició 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	297	297
UF1. Projecte de gestió d'allotjament turístic	297				297	
MP14 Formació en centres de treball	383		383	0	383	383
Formació en centres de treball	383				383	
MP15 Sommelieria	99		99	99	0	99
UF1. viticultura, enologia i tast de vins	55			55		
UF2. el vi en la restauració	44			44		
MP16 Coneixedor del vi i el cava de les DO a Catalunya	99		99	0	103	103
UF1. Geografia, història i tast de vins i caves de les DO a Catalunya	59				59	
UF2. Gestió i comercialització del vins i caves de les DO de Catalunya	44				44	
TOAL HORES CUS	1810	0	2000	829	792	1802
TOTAL HORES per setmana (33 setmanes)				25,12	24,00	

ITINERARI FORMATIU ESPECÍFIC (IFE) Auxiliar en serveis de restauració i elaboració d'àpats	Hores Curric.	Hores 1R	Hores 2N	Hores 3R	Hores 4T
MP1 Vida saludable i cura d'un mateix	210	210			
MP2 Comunicació i relacions interpersonals	210	210			
MP3 Viure en entorns propers	175		175		
MP4 Ús d'establiments i serveis	140		140		
MP5 Organització personal	175			175	
MP6 Activitats comunitàries	140			140	
MP7 Participació ciutadana	140				140
MP8 Iniciació a l'activitat laboral	385	385			
MP9 Organització d'empreses	105		105		
MP10 Mon laboral	105			105	
MP11 Desenvolupament en el lloc de treball	140				140
MP12 Tutoria I	70	70			
MP13 Tutoria II	70		70		
MP14 Tutoria III	70			70	
MP15 Tutoria IV	70				70
MP16 Processos bàsics de producció culinària	245		245		
MP17 Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	140		140		
MP18 Tècniques elementals de servei	245			245	
MP19 Preparació de comandes i venda de productes	140			140	
MP20 Formació en centres de treball	385				385
	3360	875	875	875	735
TOAL HORES CUS	3360	875	875	875	735
TOTAL HORES per setmana (35 setmanes)		25	25	25	21



ITINERARI FORMATIU ESPECÍFIC (IFE) Auxiliar en serveis de restauració i elaboració d'àpats	Hores Curric.	Hores 1R	Hores 2N	Hores 3R	Hores 4T
--	------------------	----------	----------	----------	----------

PLA DE FORMACIÓ INICIAL AUXILIAR D'HOTELERIA: cuina i serveis de restauració	Hores Curric.	
MP1 Estratègies i eines de comunicació	110	
UF1. Comunicació oral	40	
UF2. Comunicació escrita	40	
UF3. Anglès	15	
UF4. Tecnologies de la informació i la comunicació 15	15	
MP2 Entorn social i territorial	30	
UF1. Entorn social i territorial	30	
MP3 Estratègies i eines matemàtiques	110	
UF1. Nombres i operacions	40	
UF2. Equacions	40	
UF3. Funcions	6	
UF4. Mesures	6	
UF5. Geometria	10	
UF6. Estadística	8	
MP4 Incorporació al món professional	45	
UF1. Entorn econòmic i professional	15	
UF2. Projecte formatiu i professional i recerca de feina	20	
UF3. Incorporació al treball	10	
MFCT Formació en centres de treball	180	
MPI Projecte integrat (transversal als mòduls professionals)		40
MPRL Formació bàsica en prevenció de riscos laborals	35	
MFP3037 Tècniques elementals de servei	120	
MFPE3038 Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	120	
MFPE026 Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària	60	300

PLA DE FORMACIÓ INICIAL AUXILIAR D'HOTELERIA: cuina i serveis de restauració	Hores Curric.	
MFPE027 Elaboració culinària bàsica	100	
Tutoria, seguiment i orientació personalitzada	40	370
Reforç	50	
TOAL HORES CURS	900	
TOTAL HORES per setmana (35 setmanes)	26	

PLA DE FORMACIÓ INICIAL DE AUXILIAR DE FORNERIA I PASTISSERIA	Hores Curric.	
MP1 Estratègies i eines de comunicació	110	
UF1. Comunicació oral	40	
UF2. Comunicació escrita	40	
UF3. Anglès	15	
UF4. Tecnologies de la informació i la comunicació 15	15	
MP2 Entorn social i territorial	30	
UF1. Entorn social i territorial	30	
MP3 Estratègies i eines matemàtiques	110	
UF1. Nombres i operacions	40	
UF2. Equacions	40	
UF3. Funcions	6	
UF4. Mesures	6	
UF5. Geometria	10	
UF6. Estadística	8	
MP4 Incorporació al món professional	45	
UF1. Entorn econòmic i professional	15	
UF2. Projecte formatiu i professional i recerca de feina	20	
UF3. Incorporació al treball	10	
MFCT Formació en centres de treball	180	
MPI Projecte integrat (transversal als mòduls professionals)		40
MPRL Formació bàsica en prevenció de riscos laborals	35	
3017 Procesos bàsics de pastisseria	264	
MFPE031 Operaciones bàsiques de forenria	70	
MFPE032 Atenció al client i dispensació en pastisseria i forneria	66	400

PLA DE FORMACIÓ INICIAL DE AUXILIAR DE FORNERIA I PASTISSERIA	Hores Curric.	
Tutoría, seguimiento y orientación personalizada	40	370
Reforç	50	
TOAL HORES CURS	1000	
TOTAL HORES per setmana (35 setmanes)	29	

PLA DE FORMACIÓ INICIAL AUXILIAR DE FORNERIA I PASTISSERIA	Hores Curric.
MP1. Masses mare de cultiu i preferments	99
MP2. Tecnologia del fred aplicada a la forneria artesanal	66
MP3. Pans artesans de cereals tradicionals, especials i pseudocereals	99
MP4. Brioixeria artesanal i pastes fullades	66
MP5. Tast i maridatge de productes de panificació	99
MP6. Formació en centres de treball	66
TOAL HORES CURS	495
TOTAL HORES per setmana (35 setmanes)	14

