

ANEXO XI

CFGS DIRECCIÓN DE COCINA

Tramo	Módulo	Prácticas		Apoyo Telemático	Tutorías Básicas	Totales
		Presenciales	No presenciales (Apoyo Telemático)			
1º	Control de aprovisionamiento de materias primas	15	12		12	39
	Proceso de preelaboración y conservación en cocina	50	40		40	130
	Proceso de elaboración culinaria	50	40		40	130
	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	20	16		16	52
	Inglés	35	28		28	91
TOTALES		170	136		136	442

Tramo	Módulo	Prácticas		Apoyo Telemático	Tutorías Básicas	Totales
		Presenciales	No presenciales (Apoyo Telemático)			
2º	Formación y orientación laboral	20	16		16	52
	Elaboraciones de pastelería y repostería	35	28		28	91
	Gestión de la producción en cocina	40	32		32	104
	Gastronomía y nutrición	15	12		12	39
	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	15	12		12	39
	Gestión administrativa y comercial en restauración	20	16		16	52
	Empresa e iniciativa emprendedora	15	12		12	39
TOTALES		160	128		128	416

Tramo	Módulo	Prácticas		Apoyo Telemático	Tutorías Básicas	Totales
		Presenciales	No presenciales (Apoyo Telemático)			
3º	Proyectos de dirección de servicios en restauración	15	12	12		39
	Formación en centros de trabajo					346
TOTALES		15	12	12		385