

DOBLE TITULACIÓN

CFGS DIRECCIÓN DE COCINA

CFGS DIRECCIÓN EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

TRES CURSOS



1º CURSO (34 horas semanales los 3 trimestres) 1125 horas

- Procesos de preelaboración y conservación en cocina. PPCC 300 (9)
- Procesos de elaboración culinaria. PEC 300 (9)
- Control del aprovisionamiento de las materias prima CAMP 65 (2)
- Inglés. 140 (4)
- Gestión de la Calidad y de la seguridad e higiene alimentarias. GCSH 95 (3)
- Gestión administrativa y comercial en restauración. GACR 75 (2)
- Gastronomía y nutrición. GN 60 (2)
- FOL 90 (3)

2º CURSO (33 horas semanales, 2 trimestres) 1100 horas

- Gestión de la Producción en cocina GPC 170 (9)
- Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. EPRC 140 (7)
- Procesos de servicios en restaurante. PSRT 300 (14)
- Empresa e iniciativa emprendedora. EIE 60 (3)
- Formación en centros de trabajo de Dirección de cocina. FCT 400
- Proyecto de dirección de cocina. 30

3º CURSO (32 horas semanales, 2 trimestres) 1115 horas

- Procesos de servicios en Bar y cafetería. PSBC 230 (12)
- Planificación de servicios y eventos en restauración. PDSE 130 (5)
- Francés SLE 120 (6)
- Sumillería SUM 130 (5)
- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. RHDER 75 (4)
- Proyecto de dirección de servicios de restauración. 30
- Formación en centros de trabajo de Dirección de servicios de restauración. 400

Más información en el 941 34 29 20

