



PLA D'ESTUDIS 1ER CURS CFGM CUINA I GASTRONOMIA

Mòdul professional	UNITAT FORMATIVA	DENOMINACIÓ
MP1	Ofertes gastronòmiques	
	UF1	Les empreses de restauració 30h
	UF2	Propietats dietètiques i nutricionals dels aliments 24h
	UF3	L'oferta gastronòmica 25h
	UF4	El preu de l'oferta gastronòmica 20
MP2	Preelaboració i conservació d'aliments	
	UF1	Sistemes de proveïment 30h
	UF2	Instal·lacions i organització 20h
	UF3	Reconeixement i preelaboració de productes 80h
MP3	Tècniques culinàries	
	UF1	Processos i tècniques de cocció 40h
	UF2	Elaboracions bàsiques culinàries 44h. En francès
	UF3	Tècniques culinàries elementals 50h
MP5	Productes culinàris	
	UF1	Processos productius i de servei de cuina 28h
	UF2	Cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional 80h
MP6	Postres en restauració	
	UF1	Les postres en restauració 12h
	UF2	Postres a base de fruites i làctics i de postres fregides i de paella 20h
	UF3	Postres de semifreds, gelats i sorbets 26h
	UF4	Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor 44h
	UF5	Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria 30h
MP7	Anglès	
	UF1	Anglès
MP8	Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	
	UF1	Manipulació d'aliments 40h
	UF2	Protecció del medi ambient 26h
MP12	FCT 200h	
MP13	Francès	
	UF1	Francès
MP14	Operacions bàsiques en restaurant	
	UF1	Materials, equips i mobiliari de sala 55h
	UF2	Muntatge de menjador 55h



PRESENTACIÓ DEL MÒDUL : _____

Curs: _____

Breu descripció:

Aprenderàs:

-) 1
-) 2
-) 3
-) 4
-) 5
-) 6
-) 7
-) 8
-) 9
-) 10

Continguts:

UF's i activitats

Què s'avalua:

-) 1
-) 2
-) 3
-) 4
-) 5
-) 6
-) 7
-) 8
-) 9
-) 10

Com s'avalua:

Quan s'avalua: