



PLA D'ESTUDIS 2n CUINA I GASTRONOMIA

Mòdul Professional	UNITAT FORMATIVA	DENOMINACIÓ
MP2	Preelaboració i conservació d'aliments	
	UF4	<i>Regeneració de productes 75h</i>
	UF5	<i>Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats 24h</i>
MP3	Tècniques culinàries	
	UF4	<i>Guarnicions i elements decoratius 25h</i>
	UF5	<i>Regeneració de les elaboracions culinàries 20h</i>
	UF6	<i>Acabats i presentacions 25h</i>
	UF7	<i>El servei a cuina 25h</i>
MP4	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	
	UF1	<i>Masses de full 20h</i>
	UF2	<i>Masses batudes i esponjades 20h</i>
	UF3	<i>Masses escaldades 20h</i>
	UF4	<i>Masses ensucrades i trencades 20h</i>
	UF5	<i>Semifreds 20h</i>
	UF6	<i>Cremes i farcits dolços i salats 25h</i>
	UF7	<i>Cobertes, banys i elaboracions complementàries 21h</i>
	UF8	<i>Decoració i acabat/rebosteria. Conservació i regeneració de gèneres 25h</i>
MP5	Productes culinaris	
	UF3	<i>Cuina creativa i d'autor 56h</i>
	UF4	<i>Plats per a persones amb necessitats alimentaries especials 30h</i>
	UF5	<i>Decoració i exposició de plats 28h</i>
MP7	Anglès	
	UF1	Anglès
MP9	Formació i orientació laboral	
	UF1	<i>Incorporació al treball 66h</i>
	UF2	<i>Prevenició de riscos laborals 33h</i>
MP10	Empresa i iniciativa emprenedora	
	UF1	<i>Empresa i iniciativa emprenedora 66h</i>
MP11	Síntesi de cuina i gastronomia	
	UF1	<i>Síntesi de cuina i gastronomia 66h</i>
MP12	FCT 200h	
MP13	Francès	
	UF1	Francès
MP14	Operacions bàsiques en restaurant	
	UF3	<i>Servei a sala 80h</i>
	UF4	<i>Post-servei i tancament 41h</i>