



**PLA D'ESTUDIS DISTRIBUCIÓ CONJUNTA CFGM CUINA I GASTRONOMIA I CFGM FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA**

Mòdul Professional	UNITAT FORMATIVA	DENOMINACIÓ	CURS
<b>TITULACIÓ CUINA I GASTRONOMIA</b>			
MP1	<b>Ofertes gastronòmiques</b>		
	UF1	Les empreses de restauració 30h	PRIMER
	UF2	Propietats dietètiques i nutricionals dels aliments 24h	
	UF3	L'oferta gastronòmica 25h	
	UF4	El preu de l'oferta gastronòmica 20	
MP2	<b>Preelaboració i conservació d'aliments</b>		
	UF1	Sistemes de proveïment 30h	PRIMER
	UF2	Instal·lacions i organització 20h	
	UF3	Reconeixement i preelaboració de productes 80h	
	UF4	<i>Regeneració de productes 75h</i>	SEGON
UF5	<i>Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats 24h</i>		
MP3	<b>Tècniques culinàries</b>		
	UF1	Processos i tècniques de cocció 40h	PRIMER
	UF2	Elaboracions bàsiques culinàries 44h	
	UF3	Tècniques culinàries elementals 50h	
	UF4	<i>Guarnicions i elements decoratius 25h</i>	SEGON
	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	<b>Processos bàsics de pastisseria i rebosteria</b>		
	UF1	<i>Masses de full 20h</i>	SEGON
	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	<b>Productes culinàris</b>		
	UF1	Processos productius i de servei de cuina 30h	PRIMER
	UF2	Cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional 85h	
	UF3	<i>Cuina creativa i d'autor 56h</i>	SEGON
	UF4	<i>Plats per a persones amb necessitats alimentàries especials 30h</i>	
UF5	<i>Decoració i exposició de plats 28h</i>		
MP6	<b>Postres en restauració</b>		
	UF1	Les postres en restauració 12h	PRIMER
	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	<b>Anglès</b>		
	UF1	Anglès 99h	PRIMER, SEGON
MP8	<b>Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments</b>		
	UF1	Manipulació d'aliments 40h	PRIMER
	UF2	Protecció del medi ambient 26h	CURS
MP9	<b>Formació i orientació laboral</b>		
	UF1	<i>Incorporació al treball 66h</i>	SEGON
UF2	<i>Prevenió de riscos laborals 33h</i>		



<b>MP10</b>	<b>Empresa i iniciativa emprenedora</b>		
	UF1	<i>Empresa i iniciativa emprenedora 66h</i>	SEGON
<b>MP11</b>	<b>Síntesi de cuina i gastronomia</b>		
	UF1	Síntesi de cuina i gastronomia 66h	SEGON
<b>MP12</b>	<b>FCT 350h</b>		PRIMER, SEGON
<b>MP13</b>	<b>Francès</b>		
	UF1	Francès 99h	PRIMER SEGON
<b>MP14</b>	<b>Operacions bàsiques en restaurant</b>		
	UF1	Materials, equips i mobiliari de sala 55h	PRIMER
	UF2	Muntatge de menjador 55h	
	UF3	Servei a sala 80h	SEGON
	UF4	Post-servei i tancament 41h	
<b>TITULACIÓ PASTISSERIA, FORNERIA I CONFITERIA</b>			
MP1	<b>Elaboracions en forneria-brioxeria</b>		TERCER CURS
	UF1	Pans hiperhidratats 50h	
	UF2	Pans hipohidratats 30h	
	UF3	Pans de flama i pans d'altres farines 67h	
	UF4	Pans enriquits 50h	
	UF5	Brioxeria i altres especialitats fregides 60h	
	UF6	Croissanteria i brioxeria fullada 40h	
MP3	<b>Elaboracions de confiteria i altres especialitats</b>		
	UF1	Galetes i pastes seques 33h	
	UF2	Productes de xocolota, caramels i lllaminadures 55h	
	UF3	Torrans i massapans 22h	
	UF4	Especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània 55h	
MP5	<b>Productes d'obrador</b>		
	UF1	Tasques de producció 23h	
	UF2	Processos d'elaboració 63h	
	UF3	Decoració de productes d'obrador 27h	
	UF4	Envasat i ubicació dels productes d'obrador 27h	
MP6	<b>Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària</b>		
	UF1	Aprovisionament del magatzem 22h	
	UF2	Recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies 44h	
MP8	<b>Presentació i venda de productes de forneria, pastisseria i rebosteria</b>		
	UF1	Venda de productes 44h	
	UF2	Atenció al client 22h	
MP9	<b>Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria</b>		
	UF1	Processos de conservació 40h	
	UF2	Matèries primeres i productes 72h	
	UF3	Presca de mostres i control de qualitat 20h	
MP13	<b>Síntesi de forneria, pastisseria i confiteria 66h</b>		
	UF1	Síntesi de forneria, pastisseria i confiteria 66h	
MP14	<b>FCT 200 hores mínim, màxim 383h</b>		

1. Els mòduls estan dividits en diferents unitats formatives. Cada unitat formativa és certificable i es pot efectuar la matrícula només de la UF corresponent al qualsevol mòdul.
2. Alguns mòduls es poden dividir en dos cursos acadèmics, s'imparteixen algunes unitats formatives a primer curs i altres durant el segon curs (les unitats formatives que apareixen en lletra cursiva són les que es realitzen a segon curs)
3. El mòduls que apareixen en negreta i subratllats són mòduls comuns als dos cicles formatius: ex. **M10**, vol dir que es tracta d'un crèdit comú al CFGM Cuina i gastronomia i al CFGM forneria, pastisseria i confiteria.