

1º

CARACTER* ECTS

ASIGNATURAS ANUALES

	CARACTER*	ECTS
Control del aprovisionamiento de materias primas	OB	3
Formación y orientación laboral	OB	5
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	OB	5
Procesos de elaboración culinaria	OB	16
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	OB	16
Inglés	OB	7
TOTAL		52

2º

CARACTER* ECTS

ASIGNATURAS ANUALES

	CARACTER*	ECTS
Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	OB	12
Empresa e iniciativa emprendedora	OB	4
Gestión administrativa y comercial en restauración	OB	4
Gestión de la producción en cocina	OB	15
Proyecto de dirección de cocina	OB	5
Formación en Centros de Trabajo	OB	22
Ampliación de Inglés	OB	7
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	OB	3
Gastronomía y nutrición	OB	3
TOTAL		75

*CARÁCTER: FB: Formación Básica, OB: Obligatorio, OP: Oportivo

 Comienzo Octubre	 Duración 2 años	 Modalidad Online	 Campus Online
---	--	---	--

Titulación 100% Oficial

Contacta con nosotros

-  Llámanos: +34 91 910 0170
-  Whatsapp: +34 518 808 377