

## 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         |
| <b>TOTAL</b>  |           | <b>52</b> |





## 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         |
| <b>TOTAL</b>  |           | <b>75</b> |

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

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <br>Comienzo<br><b>Octubre</b> | <br>Duración<br><b>2 años</b> | <br>Modalidad<br><b>Online</b> | <br>Campus<br><b>Online</b> |
|---|--|---|--|

**Titulación 100% Oficial**

**Contacta con nosotros**

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