

Cuadro de reconocimientos de Ciclo formativo de grado superior en Dirección de cocina

ASIGNATURAS RECONOCIDAS EN BLOQUE	CARÁCTER	CRÉDITOS	MODULO CFGS		ECTS
Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina I	OB	6,00	497/499	Procesos de preelaboración y conservación en cocina./ Procesos de elaboración culinaria.	18/16
Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina II	OB	6,00	497/499	Procesos de preelaboración y conservación en cocina./ Procesos de elaboración culinaria.	18/16
Cocina Dulce. Técnicas y Procesos	OB	6,00	498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	12
Gestión de la inocuidad y medio ambiente	OB	6,00	501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	5
Psicología y gestión de recursos humanos	OB	6,00	504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	3
Prácticas I	OB	6,00	508	Formación en centros de trabajo.	22
Ingles técnico	OB	4.00	0179	Inglés	7
<u>TOTAL CREDITOS A RECONOCER</u>		40,00			

Las asignaturas en rojo estarán sometidas a una evaluación previa de conocimientos

Cuadro de reconocimientos de Ciclo formativo de grado superior en Dirección de servicios de restauración

ASIGNATURAS RECONOCIDAS EN BLOQUE	CARÁCTER	CRÉDITOS	MODULO CFGS		ECTS
Fundamentos para la organización y Gestión de Empresas de restauración	BÁS	6,00	503/515	Gestión administrativa y comercial en restauración./ Empresa e iniciativa emprendedora.	4/4
Gestión de la inocuidad y medio ambiente	OB	6,00	501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	5
Psicología y gestión de recursos humanos	BAS	6,00	504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	3
Servicio y Atención al Cliente en la Restauración	OB	6,00	510	Procesos de servicios en restaurante.	18
Prácticas I	OB	6,00	516	Formación en centros de trabajo.	22
Ingles técnico	OB	4.00	0179	Inglés	7
<u>TOTAL CREDITOS A RECONOCER</u>		34,00			

Cuadro de reconocimientos de Ciclo formativo de grado superior de restauración (RD 142/94)

ASIGNATURAS RECONOCIDAS EN BLOQUE	CARÁCTER	CRÉDITOS	MODULO CFGS		horas
Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina I	OB	6,00		Procesos de cocina	255
Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina II	OB	6,00		Procesos de cocina	255
Servicio y Atención al Cliente en la Restauración	OB	6,00		Procesos de servicio	225
Fundamentos de Organización y Gestión de Empresas	BÁS	6,00		Administración de establecimientos de restauración	160
Inglés técnico	OB	4.00		Inglés	160
Psicología y gestión de recursos humanos	BAS	6,00		Relaciones en el entorno de trabajo	65
Prácticas I	OB	6,00		Formación en centros de trabajo	720
<u>TOTAL CREDITOS A RECONOCER</u>		40,00			

Las asignaturas en rojo estarán sometidas a una evaluación previa de conocimientos