

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

<u>ASIGNATURAS RECONOCIDAS EN BLOQUE</u>	<u>CARÁCTER</u>	<u>CRÉDITOS</u>	<u>MODULO CFGS</u>			<u>ECTS</u>
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>		<u>40,00</u>				

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

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

<u>ASIGNATURAS RECONOCIDAS EN BLOQUE</u>	<u>CARÁCTER</u>	<u>CRÉDITOS</u>	<u>MODULO CFGS</u>			<u>ECTS</u>
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>		<u>34,00</u>				

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
Ingles 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
TOTAL CREDITOS A RECONOCER		40,00		

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