**DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO**

**C.F.G.S. DIRECCIÓN DE COCINA:**

**1º Curso:**

Módulo: Procesos de elaboración culinaria:

Prueba práctica: 60%

Prueba teórica: 30%

Asistencia, uniformidad, actitud: 10%

Módulo: Procesos de preelaboración y conservación en cocina:

Prueba práctica: 60%

Prueba teórica: 30%

Asistencia, uniformidad, actitud: 10%

Módulo: Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria:

Correcta realización de ejercicios propuestos 20%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Examen específico: 70%

Módulo: Control del Aprovisionamiento de las Materias Primas:

Correcta realización de ejercicios propuestos 20%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Examen específico: 70%

**2º Curso:**

Módulo: Elaboraciones de pastelería y repostería

Prueba teórica: 30%

Prueba práctica: 60%

Asistencia y actitud: 10%

Módulo: Gestión de la producción en cocina

Prueba teórica: 30%

Prueba práctica: 60%

Asistencia y actitud: 10%

Módulo: Gestión Administrativa y Comercial en Restauración:

Correcta realización de ejercicios propuestos 20%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Examen específico: 70%

Módulo: Recursos Humanos y Dirección de Equipos:

Correcta realización de ejercicios propuestos 20%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Examen específico: 70%

Módulo: Gastronomía y Nutrición:

Correcta realización de ejercicios propuestos 20%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Examen específico: 70%

**C.F.G. MEDIO SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

**1º Curso:**

Módulo: Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos

Correcta realización de ejercicios propuestos 20%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Examen específico: 70%

Módulo: Operaciones básicas en restaurante

Correcta realización de prácticas diarias: 60%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Prueba teórica-práctica: 30%

Módulo: Técnicas de comunicación en restauración

Correcta realización de ejercicios propuestos 20%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Examen específico: 70%

Módulo: Operaciones básicas de bar-cafetería

Prueba teórica (exámenes, trabajos): 30%

Prueba práctica: 60%

Asistencia, uniformidad y puntualidad: 10%

**2º Curso:**

Módulo: Servicios en bar-cafetería

Correcta realización de prácticas diarias: 60%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Prueba teórica-práctica: 30%

Módulo: Ofertas Gastronómicas

Correcta realización de ejercicios propuestos 20%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Examen específico: 70%

Módulo: El vino y su servicio

Prueba práctica: 33%

Prueba teórica: 33%

Asistencia y actitud: 33%

Módulo: Servicio de restaurante y eventos

Prueba práctica diaria: 40%

Actitud, uniformidad, asistencia, puntualidad: 25%

Prueba teórico-práctica: 35%

**C.F.G. MEDIO COCINA Y GASTRONOMÍA**

**1º Curso:**

Módulo: Técnicas Culinarias

Prueba teórica: 30%

Prueba práctica: 60%

Asistencia y actitud: 10%

Módulo: Preelaboración y conservación de alimentos

Prueba teórica: 30%

Prueba práctica: 60%

Asistencia y actitud: 10%

Módulo: Procesos básicos pastelería y repostería

Prueba teórica: 30%

Prueba práctica: 60%

Asistencia y actitud: 10%

**2º Curso:**

Módulo: Productos Culinarios

Prueba teórica: 30%

Prueba práctica: 60%

Asistencia y actitud: 10%

Módulo: Ofertas Gastronómicas

Correcta realización de ejercicios propuestos 20%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Examen específico: 70%

Módulo: Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos

Correcta realización de ejercicios propuestos 20%

Actitud y asistencia a clase: 10%

Examen específico: 70%

Módulo: Postres en Restauración

Prueba teórica: 30%

Prueba práctica: 60%

Asistencia y actitud: 10%

**FORMACIÓN BÁSICA PROFESIONAL COCINA Y RESTAURANTE**

**1º Curso:**

Módulo: Procesos básicos de producción culinaria

Prueba práctica: 60%

Prueba teórica: 30%

Comportamiento y puntualidad: 10%

Módulo: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación

Prueba práctica: 60%

Prueba teórica: 30%

Comportamiento y puntualidad: 10%

Módulo: Atención al cliente

Prueba práctica: 60%

Prueba teórica: 30%

Comportamiento y puntualidad: 10%

**2º Curso:**

Módulo: Preparación y montaje de material para colectividades y catering

Asistencia, actitud y comportamiento: 30%

Trabajos, cuadernos y actividades: 40%

Prueba práctica: 30%

Módulo: Técnicas elementales de servicio

Parte práctica: 60%

Parte teórica: 30%

Uniformidad y puntualidad: 10%

Módulo: Procesos básicos de cafetería

Trabajos y exámenes: 35%

Uniformidad y puntualidad: 15%

Actitud y comportamiento: 10%

Parte práctica: 40%

**FORMACIÓN BÁSICA PROFESIONAL PANADERÍA PASTELERÍA**

1º Curso:

Módulo: Operaciones auxiliares en la industria alimentaria

Asistencia, actitud, etc.: 10%

Parte teórica: 60%

Práctica diaria: 30%

Módulo: Técnicas elementales de preelaboración

Asistencia, actitud, etc.: 10%

Parte teórica: 60%

Práctica diaria: 30%

Módulo: Procesos básicos de pastelería

Asistencia, actitud, etc.: 10%

Parte teórica: 60%

Práctica diaria: 30%