

1ª ACTIVIDAD ESPECÍFICA HOSTELERÍA.: COCINA Y PASTELERÍA

Amplíe y cumplimente este cuadro con **todos** con los módulos y sus horas en los que tienen **atribución docente** los Profesores Técnicos de FP de la especialidad de Cocina y Pastelería **en la Comunidad Valenciana**.

Incluir también los **Resultados de Aprendizaje** de cada módulo que vienen **marcados por el Real Decreto del Título** que corresponda

La actividad se ha de realizar de los ciclos siguientes:

- FP Básica: Cocina y Restauración.
- Grado Medio Cocina y Gastronomía.
- Grado Superior Dirección de Cocina.
- FP Básica: Actividades de Panadería y Pastelería.
- Grado Medio Panadería, Repostería y Confitería.

Para ello recomendamos el uso del link suministrado en el temario específico de la especialidad.

Por ejemplo:

https://ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANW/a/content/ciclo-formativo-direccion-de-cocina

En el apartado horario se resumen horas y atribución docente que nos corresponde, por ejemplo:

<https://ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/hotdcoloe3h.pdf/0d8bfb7d-8dd0-46a3-80a7-6b6dbc2744c5>

Deberá usarse la **plantilla proporcionada**

Se ha de rellenar respetando **encabezados, guiones y espacios**, para una lectura clara. Tal como se ve en el ejemplo de la plantilla proporcionada.

Recuerde que se debe completar con el **reparto de horas de la Comunidad Valenciana** (tanto las horas semanales como las anuales)

No olvide FCT, Proyectos,

Nombre y Apellidos:	
----------------------------	--

COCINA	FP BÁSICA COCINA Y RESTAURACIÓN			
	Módulo	Horas Currículo C.V.	Horas Semana C.V.	Resultados de Aprendizaje RD
	GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA			
	Módulo	Horas Currículo C.V.	Horas Semana C.V.	Resultados de Aprendizaje REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre
	<i>Técnicas Culinarias</i>	256	8	1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones. 2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos. 3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos. 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el

				tipo de elaboración y forma de presentación. 5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria. 6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.
	GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCINA			
	Módulo	Horas Currículo C.V.	Horas Semana C.V.	Resultados de Aprendizaje RD

PANADERÍA Y PASTELERÍA	GRADO MEDIO DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.		
	Módulo	Horas Currículo C.V.	Horas Semana C.V.
			Resultados de Aprendizaje RD
	FP BÁSICA ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA		
	Módulo	Horas Currículo C.V.	Horas Semana C.V.
			Resultados de Aprendizaje RD

1A ACTIVITAT ESPECÍFICA HOSTALERIA.: CUINA I PASTISSERIA

Amplie i complisca aquest quadre amb tots amb els mòduls i les seues hores en els quals tenen atribució docent els Professors Tècnics d'FP de l'especialitat de Cuina i Pastisseria a la Comunitat Valenciana.

Incloure també els Resultats d' Aprenentatge de cada mòdul que vénen marcats pel Reial decret del Títol que correspongui

L' activitat s' ha de realitzar dels cicles següents:

- FP Bàsica: Cuina i Restauració.
- Grau Mitjà Cuina i Gastronomia.
- Grau Superior Direcció de Cuina.
- FP Bàsica: Activitats de Fleca i Pastisseria.
- Grau Mitjà Fleca, Rebosteria i Confiteria.

Per a això recomanem l'ús del link subministrat en el temari específic de l'especialitat.

Per exemple:

https://ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANWw/content/ciclo-formativo-direccion-de-cocina

En l' apartat horari es resumeixen hores i atribució docent que ens correspon, per exemple:

<https://ceice.gva.es/documents/161863064/162743923/hotdcoloe3h.pdf/0d8bfb7d-8dd0-46a3-80a7-6b6dbc2744c5>

S' haurà de fer servir la plantilla proporcionada

S' ha d' emplenar respectant encapçalats, guions i espais, per a una lectura clara. Tal com es veu en l' exemple de la plantilla proporcionada.

Recordeu que s'ha de completar amb el repartiment d'hores de la Comunitat Valenciana (tant les hores setmanals com les anuals)

No oblidí FCT, Projectes,

Nom i Cognoms :	
------------------------	--

COCINA	FP BÀSICA CUINA I RESTAURACIÓ			
	Mòdul	Hores Currículum C.V.	Hores Setmana C.V.	Resultats d' Aprenentatge RD
	GRAU MITJÀ DE CUINA I GASTRONOMIA			
	Mòdul	Hores Currículum C.V.	Hores Setmana C.V.	Resultats d' Aprenentatge REIAL DECRET 1396/2007, de 29 de octubre
	<i>Técnicas Culinarias</i>	256	8	1. Executa tècniques de cocció identificant les seves característiques i aplicacions. 2. Confecciona elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments. 3. Prepara elaboracions culinàries elementals identificant i aplicant els diferents procediments. 4. Elabora guarnicions i elements de decoració relacionant-los amb el tipus d'elaboració i forma de presentació. 5. Realitza acabats i presentacions, valorant la seva importància en el resultat final de l'elaboració culinària.

				6. Desenvolupa el servei en cuina, valorant les seves implicacions en la satisfacció del client.
	GRAU SUPERIOR DIRECCIÓ DE CUINA			
	Mòdul	Hores Currículum C.V.	Hores Setmana C.V.	Resultats d' Aprenentatge RD

PANADERÍA Y PASTELERÍA	GRAU MITJÀ DE FLECA, PASTISSERIA I REBOSTERIA.		
	Mòdul	Hores Currículum C.V.	Hores Setmana C.V.
	FP BÁSICA ACTIVIDADES DE PANADERÍA Y PASTELERÍA		
	Mòdul	Hores Currículum C.V.	Hores Setmana C.V.
Resultats d' Aprenentatge RD			