

## 1ª ACTIVIDAD ESPECÍFICA HOSTALERIA.: SERVEIS EN RESTAURACIÓ

Amplíe y cumplimente este cuadro con **todos** los módulos y sus horas en los que tienen **atribución docente** los Profesores Técnicos de FP de la especialidad de Servicios en Restauración **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 Servicios en Restauración.
- Grado Superior Dirección de Servicios en Restauración.

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/FRACVC0hANWa/content/ciclo-formativo-direccion-de-servicios-de-restauracion](https://ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANWa/content/ciclo-formativo-direccion-de-servicios-de-restauracion)

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

<https://ceice.gva.es/documents/161863064/162743925/hotdsrloe3h.pdf/8e791959-301c-4624-b221-2aaecd7b571>

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 marcado en el Currículo de la Comunidad Valenciana** (tanto las horas semanales como las anuales)

No olvide FCT, Proyectos, etc.

**Nombre y Apellidos:**

COCINA	FP BÁSICA COCINA Y RESTAURACIÓN			
	Módulos con atribución docente Profesor Técnico Servicios de Restauración	Horas Totales Currículo C.V.	Horas Semana Currículo C.V.	Resultados de Aprendizaje  Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero BOE 05/03/2014
	ATENCIÓN AL CLIENTE	75	3	1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación 2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico. 3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas. 4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación

FCT	240 (120 + 120)		
GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN			
<b>Módulos con atribución docente</b> <b>Profesor Técnico Servicios de Restauración</b>	<b>Horas Totales Currículo C.V.</b>	<b>Horas Semana Currículo C.V.</b>	<b>Resultados de Aprendizaje</b>  REAL DECRETO .....
<i>SERVICIOS EN BAR CAFETERIA</i>	<i>154</i>	<i>7</i>	
GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN			
<b>Módulos con atribución docente</b> <b>Profesor Técnico Servicios de Restauración</b>	<b>Horas Totales Currículo C.V.</b>	<b>Horas Semana Currículo C.V.</b>	<b>Resultados de Aprendizaje</b>  RD ---

	SUMILLERÍA	120	6	

## 1ª ACTIVIDAD ESPECÍFICA HOSTALERIA.: SERVEIS EN RESTAURACIÓ

Amplie i complisca aquest quadre amb **tots** els mòduls i les seues hores en els quals tenen **atribució docent** els Professors Tècnics d'FP de l'esquena de Serveis en Restauració **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 Serveis en Restauració.
- Grau Superior Direcció de Serveis en Restauració.

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/FRACVC0hANWa/content/ciclo-formativo-direccion-de-servicios-de-restauracion](https://ceice.gva.es/es/web/formacion-profesional/publicador-ciclos/-/asset_publisher/FRACVC0hANWa/content/ciclo-formativo-direccion-de-servicios-de-restauracion)

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

<https://ceice.gva.es/documents/161863064/162743925/hotdsrloe3h.pdf/8e791959-301c-4624-b221-2aaeecd7b571>

S' haurà de fer servir la **plantilla proporcionada**

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

Recorde que esduen a completar amb el **repartiment d'hores marcat en el Currículum de la Comunitat Valenciana** (tant les hores setmanals com les anuals)

No obliidi FCT, Projectes, etc.

<b>Nom i Cognoms:</b>	
-----------------------	--

[illegible]

	FCT	240 (120 + 120)		
	GRAU MITJÀ DE SERVEIS EN RESTAURACIÓ			
	<b>Mòduls amb atribució docent</b> <b>Professor Tècnic Serveis de Restauració</b>	<b>Hores Totals Currículum C.V.</b>	<b>Hores Setmana Currículum C.V.</b>	<b>Resultats d' Aprenentatge</b>  REIAL DECRET .....
	<i>SERVEIS EN BAR CAFETERIA</i>	<i>154</i>	<i>7</i>	
	GRAU SUPERIOR D' IRECCIÓ DE SERVEIS EN RESTAURACIÓ			
	<b>Mòduls amb atribució docent</b> <b>Professor Tècnic Serveis de Restauració</b>	<b>Hores Totals Currículum C.V.</b>	<b>Hores Setmana Currículum C.V.</b>	<b>Resultats d' Aprenentatge</b>  RD ---

	SUMILLERIA	120	6	