## 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

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-b221-2aaeecd7b571

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:

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

FCT	240 (120 +		
	120)		
GRADO MEDIO DE SERVICIOS E	N RESTAURA	ACIÓN	
Módulos con atribución	Horas	Horas	Resultados de Aprendizaje
docente	Totales	Semana	Nesartados de Aprenaizaje
Profesor Técnico Servicios	Currículo	Currículo	REAL DECRETO
de Restauración	C.V.	C.V.	
SERVICIOS EN BAR CAFETERIA	154	7	
GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN	DE CEDVICIO	C ENI DECTALL	DACIÓN
GRADO SUPERIOR DIRECCION	DE SEKVICIO	S EIN KESTAU	KACION
Módulos con atribución	Horas	Horas	Posultados de Aprendizaio
docente	Totales	Semana	Resultados de Aprendizaje
Profesor Técnico Servicios	Currículo	Currículo	RD
de Restauración	C.V.	C.V.	

R	$\cap$	ue	
$\mathbf{D}$	IUU	uc	

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

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 oblidi FCT, Projectes, etc.

Nom i Cognoms:

	FP BÀSICA CUINA I RESTAURA	CIÓ		
	Mòduls amb atribució	Hores	Hores	Resultats d' Aprenentatge
	docent	Totals	Setmana	
	Professor Tècnic Serveis	Currículum	Currículum	Reial Decret 127/2014, de 28 de febrer BOE 05/03/2014
	de Restauració	C.V.	C.V.	
CUINA	ATENCIÓ AL CLIENT	75	3	<ol> <li>Atén possibles clients, reconeixent les diferents tècniques de comunicació</li> <li>Comunica al possible client les diferents possibilitats del servei, justificant-les des del punt de vista tècnic.</li> <li>Informa el probable client del servei realitzat, justificant les operacions executades.</li> <li>Atén reclamacions de possibles clients, reconeixent el protocol d'actuació</li> </ol>

FCT	240 (120 +		
	120)		
GRAU MITJÀ DE SERVEIS EN RES	STAURACIÓ		
Mòduls amb atribució docent	Hores Totals	Hores Setmana	Resultats d' Aprenentatge
Professor Tècnic Serveis	Currículum	Currículum	REIAL DECRET
de Restauració	C.V.	C.V.	
CERVEIC EN DAD CAFETERIA	154	7	
SERVEIS EN BAR CAFETERIA	154	/	
GRAU SUPERIOR D' IRECCIÓ DE	SFRVFIS FN F	PESTAURACIÓ	
			Resultats d' Aprenentatge
			PD
de Restauració	C.V.	C.V.	ND
	Hores Totals Currículum	Hores Setmana Currículum	Resultats d' Aprenentatge  RD

В	log	ue	

SUMILLERIA	120	6	