

**Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración**  
**Familia Profesional: Hostelería y Turismo**

MÓDULOS	Duración	Primer curso	Segundo curso	
	(horas anuales)	33 semanas (horas por semana)	28 semanas (horas por semana)	5 semanas (horas)
3005. Atención al cliente.	66	2		
3037. Técnicas elementales de servicio.	165	5		
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	198	6		
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	99	3		
3009. Ciencias aplicadas I.	165	5		
3011. Comunicación y sociedad I.	198	6		
3041 A. Formación en centros de trabajo I.	33	1		
Tutoría.	66	2		
<b>Total en el primer curso</b>	<b>990</b>	<b>30</b>		
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	168		6	
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	140		5	
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	112		4	
3042. Ciencias aplicadas II.	168		6	
3012. Comunicación y sociedad II.	196		7	
Tutoría.	56		2	
3041 B. Formación en centros de trabajo II.	200			200
<b>Total en el segundo curso</b>	<b>1040</b>		<b>30</b>	
<b>Total en el ciclo formativo</b>	<b>2030</b>			