

## TCGR - TÈCNIC EN CUINA-GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ

### PRIMER CURS 2024-2025

| MÒDUL PROFESSIONAL  | HORES CURS | UNITAT FORMATIVA DEL CURS                                | HRS UF |
|---|------------|--|--------|
| MP01. Ofertes gastronòmiques                              | 66         | UF1: Les empreses de restauració                         | 22     |
| MP02. Preelaboració i conservació d'aliments              | 231        | UF1: Sistemes de proveïment                              | 20     |
|   |            | UF2: Instal·lacions i organització de la cuina           | 20     |
|   |            | UF3: Reconeixement i preelaboració de productes          | 105    |
| MP03. Tècniques culinàries                                | 231        | UF1: Processos i tècniques de cocció                     | 33     |
|   |            | UF2: Elaboracions culinàries bàsiques                    | 33     |
|   |            | UF3: Tècniques culinàries elementals                     | 48     |
|   |            | UF4: Guarnicions i elements decoratius                   | 20     |
| MP04. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria        | 165        | UF2: Masses batudes i esponjades                         | 20     |
|   |            | UF3: Masses escaldades                                   | 20     |
|   |            | UF4: Masses ensucrades i trencades                       | 20     |
|   |            | UF6: Cremes i farcits dolços i salats, cobertures, banys | 33     |
| MP07. Seguretat i higiene en la manipulació dels aliments | 66         | UF1: Manipulació d'aliments                              | 40     |
|   |            | UF2: Protecció del medi ambient                          | 26     |
| MP08. Formació i orientació laboral                       | 66         | UF2: Prevenció de riscos laborals                        | 33     |
| MP10. Anglès  | 132        | UF1: Anglès tècnic                                       | 44     |
| MP13. Operacions bàsiques al bar-cafeteria                | 165        | UF1: Recepció de mercaderies                             | 33     |
|   |            | UF2: Posada a punt i tancament                           | 55     |
|   |            | UF3: Elaboracions del bar cafeteria                      | 44     |
|   |            | UF4: Servei de begudes alcohòliques simples              | 33     |
| MP14. Operacions bàsiques al restaurant                   | 198        | UF1: Material , equips i mobiliari de sala               | 33     |
|   |            | UF2: Muntatge de menjador                                | 51     |
|   |            | UF3: Servei de sala                                      | 66     |
|   |            | UF4: Postservei i tancament                              | 48     |
| MP20. Formació en Centres de Treball                      | 666        | UF1: Formació en Centres de Treball                      | 222    |
| MP21. Tecnologia de la informació aplicada                | 77         | UF1: Ofimàtica   | 44     |
|   |            | UF2: Gestió informatitzada                               | 33     |

MP: Mòdul professional / UF: Unitat formativa

## TCGR - TÈCNIC EN CUINA-GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ

### SEGON CURS 2024-2025

| MÒDUL PROFESSIONAL                                    | HORES CURS | UNITAT FORMATIVA DEL CURS   | HRS UF |
|---|------------|---|--------|
| MP01. Ofertes gastronòmiques                          | 66         | UF2: Propietats dietètiques i nutricionals dels aliments  | 22     |
|   |            | UF3: L'oferta gastronòmica i el seu preu  | 22     |
| MP02. Preelaboració i conservació d'aliments          | 231        | UF4: Regeneració de productes   | 66     |
|   |            | UF5: Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats   | 20     |
| MP03. Tècniques culinàries                            | 231        | UF5: Regeneració de les elaboracions culinàries   | 20     |
|   |            | UF6: El servei en cuina, acabats i presentacions  | 44     |
|   |            | UF7: Ciència i cuina  | 33     |
| MP04. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria    | 165        | UF1: Masses de full   | 20     |
|   |            | UF5: Semifreds  | 20     |
|   |            | UF7: Elaboracions complementàries, decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres           | 32     |
| MP05. Productes culinaris                             | 231        | UF2: Cuina catalana, cuines territorials espanyoles i cuina internacional                             | 66     |
|   |            | UF3: Cuina creativa i cuina d'autor   | 44     |
|   |            | UF4: Plats per a persones amb necessitats alimentàries especials                                      | 33     |
|   |            | UF6: Cultura Gastronòmica   | 33     |
| MP06. Postres en la restauració                       | 99         | UF1: Les postres en la restauració  | 11     |
|   |            | UF2: Postres de semi freds, gelats i sorbets  | 22     |
|   |            | UF3: Postres a base de fruites i làctics i postres fregides i de paella                               | 22     |
|   |            | UF4: Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor | 22     |
| MP08. Formació i orientació laboral                   | 66         | UF1: Incorporació al treball  | 33     |
| MP10. Anglès  | 132        | UF1: Anglès tècnic  | 44     |
| MP15. Serveis al bar cafeteria                        | 99         | UF1: Atenció als client al bar cafeteria  | 33     |
|   |            | UF2: Cocteleria   | 33     |
|   |            | UF3: L'oferta culinària del bar cafeteria   | 33     |
| MP16. Serveis al restaurant i esdeveniments especials | 154        | UF1: Servei de restaurant   | 66     |
| MP17. Tècniques de comunicació en la restauració      | 66         | UF1: Protocol en restauració  | 33     |
| MP18. El vi i el seu servei                           | 66         | UF1: Aprovisionament, emmagatzematge i servei del vi  | 33     |
| MP19. Segona llengua estrangera (francès)             | 99         | UF1: Segona llengua estrangera (francès)  | 45     |
| MP20. Formació en Centres de Treball                  | 666        | UF1: Formació en Centres de Treball   | 222    |

MP: Mòdul professional / UF: Unitat formativa

## TCGR - TÈCNIC EN CUINA-GASTRONOMIA I SERVEIS DE RESTAURACIÓ

### TERCER CURS 2024-2025

| MÒDUL PROFESSIONAL                                    | HORES CURS | UNITAT FORMATIVA DEL CURS  | HRS UF |
|---|------------|--|--------|
| MP05. Productes culinaris                             | 231        | UF1: Processos productius i de servei en cuina   | 22     |
|   |            | UF5: Decoració i exposició de plats  | 33     |
| MP06. Postres en la restauració                       | 99         | UF5: Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria | 22     |
| MP09. Empresa i iniciativa emprenedora                | 66         | UF1: Empresa i iniciativa emprenedora  | 66     |
| MP10. Anglès  | 132        | UF1: Anglès tècnic   | 44     |
| MP11. Síntesi   | 594        | UF1: Síntesi   | 297    |
| MP16. Serveis al restaurant i esdeveniments especials | 154        | UF2: Organització i servei de banquets i àpats (càtering)                                | 55     |
|   |            | UF3: Elaboració de plats davant del comensal   | 33     |
| MP17. Tècniques de comunicació en la restauració      | 66         | UF2: Venda de productes i serveis  | 33     |
| MP18. El vi i el seu servei                           | 66         | UF2: Tast de vins  | 33     |
| MP19. Segona llengua estrangera (Francès)             | 99         | UF1: Segona llengua estrangera (Francès)   | 54     |
| MP20. Formació en Centres de Treball                  | 666        | UF1: Formació en Centres de Treball  | 222    |

MP: Mòdul professional / UF: Unitat formativa