

TCGP - TÉCNICO EN COCINA-GASTRONOMÍA Y PASTELERÍA

PRIMER CURSO 2024-2025

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS CURSO	UNIDAD FORMATIVA	HRS UF
MP01. Ofertas gastronómicas	22	UF1: Las empresas de restauración	22
MP02. Preelaboración y conservación de alimentos	145	UF1: Sistemas de abastecimiento	20
		UF2: Instalaciones y organización de la cocina	20
		UF3: Reconocimiento y preelaboración de productos	105
MP03. Técnicas culinarias	134	UF1: Procesos y técnicas de cocción	33
		UF2: Elaboraciones culinarias básicas	33
		UF3: Técnicas culinarias elementales	48
		UF4: Guarniciones y elementos decorativos	20
MP04. Procesos básicos de pastelería y repostería	93	UF2: Masas batidas y esponjadas	20
		UF3: Masas escaldadas	20
		UF4: Masas azucaradas y rotas	20
		UF6: Cremas y rellenos dulces y salados, coberturas, baños	33
MP07. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	66	UF1: Manipulación de alimentos	40
		UF2: Protección del medio ambiente	26
MP08. Formación y orientación laboral	33	UF2: Prevención de riesgos laborales	33
MP10. Inglés	44	UF1: Inglés técnico	44
MP13. Operaciones básicas al bar- cafetería	165	UF1: Recepción de mercaderías	33
		UF2: Puesta a punto y cierre	55
		UF3: Elaboraciones del bar cafetería	44
		UF4: Elaboraciones del bar cafetería	33
MP14. Operaciones básicas al restaurante	198	UF1: Material, equipos y mobiliario de sala	33
		UF2: Montaje del comedor	51
		UF3: Servicio de sala	66
		UF4: Postservicio y cierre	48
MP21. Tecnología de la información aplicada	77	UF1: Ofimática	44
		UF2: Gestión informatizada	33

MP: Módulo profesional

UF: Unidad formativa

TCGP - TÉCNICO EN COCINA-GASTRONOMÍA Y PASTELERÍA

SEGUNDO CURSO 2024-2025

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS CURSO	UNIDAD FORMATIVA	HRS UF
MP01. Ofertas gastronómicas	44	UF2: Propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos	22
		UF3: La oferta gastronómica y su precio	22
MP02. Preelaboración y conservación de alimentos	86	UF4: Regeneración de productos	66
		UF5: Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	20
MP03. Técnicas culinarias	97	UF5: Regeneración de las elaboraciones culinarias	20
		UF6: El servicio en cocina, acabados y presentaciones	44
		UF7: Ciencia y cocina	33
MP04. Procesos básicos de pastelería y repostería	72	UF1: Masas de hojaldre	20
		UF5: Semifríos	20
		UF7: Elaboraciones complementarias, decoración y acabado. Conservación y regeneración de géneros	32
MP05. Productos culinarios	176	UF2: Cocina catalana, cocinas territoriales españolas y cocina internacional	66
		UF3: Cocina creativa y cocina de autor	44
		UF4: Platos para personas con necesidades alimentarias especiales	33
		UF6: Cultura Gastronómica	33
MP06. Postres en la restauración	77	UF1: Los postres en la restauración	11
		UF2: Postres de semifríos, helados y sorbetes	22
		UF3: Postres a base de frutas y lácticos y postres fritos y de paella	22
		UF4: Postres de cocina catalana y otras cocinas territoriales españolas, cocina internacional y de autor	22
MP08. Formación y orientación laboral	33	UF1: Incorporación al trabajo	33
MP10. Inglés	44	UF1: Inglés técnico	44
M01P. Elaboraciones frías y pastelería moderna	144	UF1: Elaboraciones cremosas y semifríos	40
		UF2: Helados, sorbetes y granizados	48
		UF4: Pastelería contemporánea	56
M02P. Postres de restaurante y elaboraciones de catering	132	UF1: Postres de restaurante	50
		UF2: Catering	42
		UF3: Elaboraciones de viaje	40

MP: Módulo profesional

M: Módulo propio pastelería

UF: Unidad formativa

TCGP - TÉCNICO EN COCINA-GASTRONOMÍA Y PASTELERÍA

TERCER CURSO 2024-2025

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS CURSO	UNIDAD FORMATIVA	HRS UF
MP05. Productos culinarios	55	UF1: Procesos productivos y de servicio en cocina	22
		UF5: Decoración y exposición de platos	33
MP06. Postres en la restauración	22	UF5: Acabado y presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería	22
MP09. Empresa e iniciativa emprendedora	66	UF1: Empresa e iniciativa emprendedora	66
MP10. Inglés	44	UF1: Inglés técnico	44
MP11. Síntesis	297	UF1: Síntesis	297
MP12. Formación en Centros de Trabajo	383	UF1: Formación en centros de trabajo	383
M03P. Masas fermentadas dulces y saladas	154	UF1: Panes hiperhidratados y hipohidratados	50
		UF2: Panes enriquecidos y panes de otras harinas	39
		UF3: Bollería y especialidades fritas	28
		UF4: Croissantería y bollería hoja	37
M04P. Elaboraciones de pequeño formato	54	UF1: Repostería y gourmandería	20
		UF2: El chocolate	34

MP: Módulo profesional

M: Módulo propio pastelería

UF: Unidad formativa