

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