

## TCGR – TÉCNICO COCINA-GASTRONOMÍA Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN 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: Servicio de bebidas alcohólicas simples	33
MP14. Operaciones básicas al restaurante	198	UF1: Material, equipos y mobiliario de sala	33
		UF2: Montaje de 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

## TCGR – TÉCNICO COCINA-GASTRONOMÍA Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN 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
MP15. Servicios al bar cafetería	99	UF1: Atención a los clientes al bar cafetería	33
		UF2: Coctelería	33
		UF3: La oferta culinaria del bar cafetería	33
MP16. Servicios al restaurante y Eventos especiales	66	UF1: Servicios de restaurante	66
MP17. Técnicas de comunicación en la restauración	33	UF1: Protocolo en restauración	33
MP18. El vino y su servicio	33	UF1: Aprovisionamiento, almacenamiento y servicio del vino	33
MP19. Francés segunda lengua extranjera	45	UF1: Segunda lengua extranjera francés	45

MP: Módulo profesional

UF: Unidad formativa

## TCGR – TÉCNICO COCINA-GASTRONOMÍA Y SERVICIOS DE RESTAURACIÓN TERCER CURSO 2023-2024

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
MP16. Servicios al restaurante y eventos especiales	88	UF2: Organización y servicio de banquetes y comidas (catering)	55
		UF3: Elaboración de platos frente del comensal	33
MP17. Técnicas de comunicación en la restauración	33	UF2: Venda de productos y servicios	33
MP18. El vino y su servicio	33	UF2: Cata de vinos	33
MP19. Francés segunda lengua extranjera	54	UF1: Segunda lengua extranjera francés	54
MP20. Formación en centros de trabajo	383	Formación en centros de trabajo	383
	- 666		- 666

MP: Módulo profesional

UF: Unidad formativa