

Cicle/ núm.	Nom mòdul/unitat formativa	1r Curs	2n Curs	3r Curs
M1 Cuina	Control de proveïment de matèries primeres			
UF1	Matèries primeres en restauració	X		
UF2	Tast d'aliments			X
UF3	Gestió de magatzem i bodega		X	
M2 Cuina	Processos de preelaboració i conservació en cuina			
UF1	Instal·lacions i equips de producció en cuina	X		
UF2	Sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinàris	X		
UF3	Regeneració de productes culinàris		X	
UF4	Processos de preelaboració de gèneres culinàris	X		
M3 Cuina	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina			
UF1	Instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria		X	
UF2	Tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria		X	
UF3	Postres de cuina		X	
M4 Cuina	Processos d'elaboració culinària			
UF1	Organització dels processos d'elaboració culinària		X	
UF2	Les tècniques de cocció	X		
UF3	Elaboració i presentació de productes culinàris		X	
UF4	Elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor			X
UF5	Supervisió i control del servei en cuina		X	
M5 Cuina	Gestió de la producció en cuina			
UF1	Sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions			X
UF2	Sistematització i control dels processos de producció en cuina			X
UF3	Coordinació del servei de cuina amb el servei en restaurant			X
UF4	OFIMÀTICA	X		
M2 Sala	Processos de servei en bar-cafeteria			
UF1	L'organització del bar-cafeteria.	X		
UF2	El servei de begudes al bar-cafeteria.	X		
UF3	El servei d'aliments al bar-cafeteria.		X	
M3 Sala	Processos de servei en restaurant			
UF1	L'organització del restaurant.	X		
UF2	Servei i postservei del restaurant.		X	
UF3	Elaboracions culinàries davant dels clients i el seu servei.			X
M4 Sala	Sumilleria			
UF1	Viticultura, enologia i tast de vins.		X	
UF2	El vi en la restauració.			X
M5 Sala	Planificació de serveis i esdeveniments en restauració			

Cicle/ núm.	Nom mòdul/unitat formativa	1r Curs	2n Curs	3r Curs
UF1	Disseny d'instal·lacions i espais en restauració.			X
UF2	Gestió d'esdeveniments en restauració.			X
UF3	Protocol en restauració.			X
UF4	L'organització de la cuina i les elaboracions culinàries.			X
M6 comú	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentària			
UF1	Pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol	X		
UF2	Gestió de la qualitat turística i ambiental	X		
M7 comú	07 Gastronomia i nutrició			
UF1	Gastronomia		X	
UF2	Dietètica i nutrició		X	
M8 comú	08 Gestió administrativa i comercial en restauració			
UF1	Comercialització en empreses de restauració			X
UF2	Gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques			X
M9 comú	09 Recursos humans i direcció d'equips en restauració			
UF1	Recursos humans en restauració			X
UF2	Direcció d'equips en restauració			X
M10 comú	10 Anglès	X	X	0
UF1	Anglès	X	X	
M11 Sala	10 Frances	0	X	X
UF1	Frances		X	X
11/12 comú	12 Formació i orientació laboral	0	0	0
UF1	Incorporació al treball	X		
UF2	Prevenició de riscos laborals	X		
12/13 comú	13 Empresa i iniciativa emprenedora	0	0	X
UF1	Empresa i iniciativa emprenedora			X
M13 cuina	14 Projecte de direcció de cuina			
UF1	Projecte de direcció de cuina			X
M14 Sala	14 Projecte de direcció de sala	0	0	X
UF1	Projecte de direcció de sala			X
M14 cuina	14 Formació en centres de treball			
	Formació en centres de treball		X	X