

## CFGM CUINA I GASTRONOMIA


ITINERARI			
1r CURS		2n CURS	
<b>M1</b>	Ofertes gastronòmiques	<b>M5</b>	Productes culinaris
<b>M2</b>	Preelaboració i conservació d'aliments	<b>M6</b>	Postres en restauració
<b>M3</b>	Tècniques culinàries	<b>M10</b>	EIE
<b>M4</b>	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	<b>M11</b>	Síntesi
<b>M7</b>	Anglès	<b>M12</b>	FCT
<b>M8</b>	Seguretat i higiene	<b>M13</b>	Cuina de col.lectivitats
<b>M9</b>	FOL		

PROMOCIÓ DE CURS		
Nom del crèdit	Hores/set (33 setmanes/curs)	Percentatge
M1 Ofertes gastronòmiques	3	10%
M2 Preelaboració i conservació d'aliments	7	23,33%
M3 Tècniques culinàries	7	23,33%
M4 Processos bàsics de pasti. i rebosteria	5	16,67%
M7 Anglès	3	10%
M8 Seguretat i Higiene	2	6,67%
M9 FOL	3	10%

### 6.5.10.2 Cicles formatius que es distribueixen en més d'un any

L'alumnat que, una vegada realitzada la convocatòria extraordinària, hagi superat un nombre de mòduls amb càrrega horària superior al 60% del conjunt del mòduls del primer any, es matricularà en el segon curs del cicle i haurà de cursar els mòduls pendents del primer any.

En cas contrari, es matricularà en el primer curs del cicle i podrà cursar els mòduls del segon any que no presentin incompatibilitat horària o curricular, segons el projecte curricular del centre.

	Codi:	Elaborat per: Coordinació Pedagògica	Data: 22/07/2010
	Revisat per: Comissió qualitat	Aprovat per : Comissió qualitat	Revisió: 0
	Aquest document pot quedar obsolet un cop imprès.		Pàgina 1 de 1