



CFGM FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA

ITINERARI			
1r CURS		2n CURS	
M1	Elaboracions en forneria-brioxeria	M3	Elaboracions de confiteria i altres
M2	Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	M4	Postres en restauració
M5	Productes d'obrador (UF2)	M5	Productes d'obrador (UF1,3 i 4)
M7	Seguretat i Higiene	M6	Operacions i control de magat.
M9	Matèries primeres i processos	M8	Presentació i venda de produc.
M10	FOL	M11	EIE
		M12	Síntesi
		M13	FCT

PROMOCIÓ DE CURS		
Nom del crèdit	Hores/set (33 setmanes/curs)	Percentatge
M1. Elaboracions en forneria-brioxeria	10	37,04%
M2. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	6	22,22%
M5. Productes d'obrador (UF2)	2	7,41%
M7. Seguretat i Higiene	2	7,41%
M9. Matèries primeres i processos	3	14,81%
M10. FOL	3	11,11%

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