

APELLIDOS Y NOMBRE			
Nº D.N.I./ N.I.E./ Pasaporte		Fecha	
Abono bancario número		Matrícula	

## FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA COCINA Y RESTAURACIÓN

Familia profesional: HOSTELERIA Y TURISMO  
Título: ORDEN ECD/701/2016, de 30 de junio, por la que se regulan los Ciclos formativos de Formación Profesional Básica en la C.A. de Aragón.  
Código: FPB05  
Duración : 2000 horas

### Estructura del programa

INICIAL		1º	2º
Atención al cliente	54		2
Técnicas elementales de preelaboración	190	6	
<i>Procesos básicos de producción culinaria</i>	<i>181</i>		<i>7</i>
Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	130	4	
Ciencias aplicadas I	160	4	
Comunicación y sociedad I	160	4	
Tutoría	65	2	2
<i>Técnicas elementales de servicio</i>	<i>160</i>	<i>6</i>	
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	130		6
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	110	3	
Ciencias aplicadas II	160		6
Comunicación y sociedad II	190		6
Prevención de riesgos laborales (previa a FCT)	33	1	
Orientación laboral	27		1
Formación en centros de trabajo			240 (6 semanas)
<b>totales</b>	<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

En lo referente a la obtención de los datos personales del alumnado, a la cesión de los mismos entre centro y/o entidades y a la seguridad y confidencialidad de éstos, se estará a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal y, en todo caso, a lo establecido en la disposición adicional vigésimo tercera de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Si no desea aparecer en ninguna imagen fotográfica de los proyectos iniciados en el centro, lo haga constar por escrito en las hojas proporcionadas en secretaría.