

| | | | |
|-----------------------|--|-------------------|--|
| APELLIDOS Y NOMBRE | | | |
| Abono bancario número | | Matrícula 2020/21 | |

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> | 181 | | 7 |
| 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> | 160 | 6 | |
| 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) |
| totales | 2000 | 30 | 30 |

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.