

LOGSE		LOE		
TÉCNICO EN COCINA		TÉNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA		
DURACIÓN: 2000 h		DURACIÓN: 2000 h / IMPLANTACIÓN: 2008/2009		
CURSO	MÓDULO	MÓDULO	CURSO	OBSERVACIONES
1	Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	0045. Ofertas gastronómicas.	2	Convalida y cambia de curso
	Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	1	Convalida
	Técnicas culinarias.	0047. Técnicas culinarias.	1	Convalida
	Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente.			Sin correspondencia en LOE
	El sector de la hostelería y el turismo en Andalucía.			Sin correspondencia en LOE
2	Repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	1	Convalida y cambia de curso
		0028. Postres en restauración.	2	Convalida
	Elaboraciones y productos culinarios.	0048. Productos culinarios.	2	Convalida
	Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	2	Convalida
	Formación en Centros de Trabajo.	0051. Formación en centros de trabajo.	2	Convalida
	Lengua extranjera.			Sin correspondencia en LOE
	Formación y orientación laboral.			Sin correspondencia en LOE
Proyecto integrado .			Sin correspondencia en LOE	
		0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	1	Sin correspondencia en LOGSE
		0049. Formación y orientación laboral.	1	Sin correspondencia en LOGSE

