

Conselleria d'Educació

ORDE de 29 de juliol de 2009, de la Conselleria d'Educació, per la qual s'establix per a la Comunitat Valenciana el currículum del cicle formatiu de Grau Mitjà corresponent al títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia. [2009/9797]

La Llei Orgànica 1/2006, de 10 d'abril, de Reforma de la Llei Orgànica 5/1982, d'1 de juliol, d'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, en l'article 53, estableix que és de la competència plena de la Generalitat la regulació i administració de l'ensenyança en tota la seua extensió, nivells i graus, modalitats i especialitats, en l'àmbit de les seues competències, sense perjudi del que disposen l'article 27 de la Constitució i les lleis orgàniques que, segons l'apartat 1 del seu article 81, la desplieguen.

Una vegada aprovat i publicat en el *Boletín Oficial del Estado* el Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia i es fixen les seues ensenyances mínimes, els continguts bàsics de les quals representen el 55 per cent de la duració total del currículum d'este cicle formatiu, establida en 2000 hores, en virtut del que es disposa en l'article 10.1 de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional, en els articles 6.2 i 39.6 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en el capítol II del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la formació professional del sistema educatiu i segons es fixa en l'article 10.2 de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional, en els articles 6.3 i 39.4 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en els articles 17.2, 17.3 i 17.4 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la formació professional del sistema educatiu, és procedent, tenint en compte els aspectes definits en la normativa anteriorment citada, establir el currículum complet d'estes noves ensenyances de Formació Professional inicial vinculades al títol mencionat en l'àmbit d'esta comunitat autònoma, ampliant i contextualitzant els continguts dels mòduls professionals, respectant el seu perfil professional.

En la definició d'este currículum s'han tingut en compte les característiques educatives, així com les socioproductives i laborals de la Comunitat Valenciana a fi de donar resposta a les necessitats generals de qualificació dels recursos humans per a la seua incorporació a l'estructura productiva de la Comunitat Valenciana, sense cap perjudi a la mobilitat de l'alumnat.

S'ha prestat especial atenció a les àrees prioritàries definides per la disposició addicional tercera de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professional, per mitjà de la definició de continguts de prevenció de riscos laborals, que permeten que tot l'alumnat pugua obtindre el certificat de Tècnic en Prevenció de Riscos Laborals, Nivell Bàsic, expedit d'acord amb el que disposa el Reial Decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció, i incorporant en el currículum formació en la llengua anglesa per a facilitar la seua mobilitat professional a qualsevol país europeu.

Este currículum requereix una posterior concreció en les programacions que l'equip docent ha d'elaborar, les quals han d'incorporar el disseny d'activitats d'aprenentatge i el desenrotllament d'actuacions flexibles que, en el marc de la normativa que regula l'organització dels centres, possibiliten adequacions particulars del currículum en cada centre docent d'acord amb els recursos disponibles, sense que en cap cas supose la supressió d'objectius que afecten la competència general del títol.

En virtut de l'anteriorment exposat, i segons el que s'ha fixat en l'article 17.2 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la Formació Professional del sistema educatiu, vista la proposta de la Direcció General d'Avaluació, Innovació i Qualitat Educativa i de la Formació Professional de data 27 de juliol de 2009, amb un informe previ del Consell Valencià de la Formació Professional i de conformitat amb el Consell Jurídic Consultiu de la

Conselleria de Educación

ORDEN de 29 de julio de 2009, de la Conselleria de Educación, por la que se establece para la Comunitat Valenciana el currículum del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. [2009/9797]

La Ley Orgánica 1/2006, de 10 de abril, de Reforma de la Ley Orgánica 5/1982, de 1 de julio, de Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, en su artículo 53, establece que es de la competencia plena de la Generalitat la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo veintisiete de la Constitución y en las Leyes Orgánicas que, conforme al apartado uno de su artículo ochenta y uno, la desarrollen.

Una vez aprobado y publicado en el *Boletín Oficial del Estado* el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas, cuyos contenidos básicos representan el 55 por ciento de la duración total del currículum de este ciclo formativo, establecida en 2000 horas, en virtud de lo dispuesto en el artículo 10.1 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, en los artículos 6.2 y 39.6 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el capítulo II del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo y según lo fijado en el artículo 10.2 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, en los artículos 6.3 y 39.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en los artículos 17.2, 17.3 y 17.4 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, procede, teniendo en cuenta los aspectos definidos en la normativa anteriormente citada, establecer el currículum completo de estas nuevas enseñanzas de Formación Profesional Inicial vinculadas al Título mencionado en el ámbito de esta Comunidad Autónoma, ampliando y contextualizando los contenidos de los módulos profesionales, respetando el perfil profesional del mismo.

En la definición de este currículum se han tenido en cuenta las características educativas, así como las socio-productivas y laborales de la Comunitat Valenciana con el fin de dar respuesta a las necesidades generales de cualificación de los recursos humanos para su incorporación a la estructura productiva de la Comunitat Valenciana, sin perjuicio alguno a la movilidad del alumnado.

Se ha prestado especial atención a las áreas prioritarias definidas por la Disposición Adicional Tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional mediante la definición de contenidos de prevención de riesgos laborales, que permitan que todo el alumnado pueda obtener el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, e incorporando en el currículum formación en la lengua inglesa para facilitar su movilidad profesional a cualquier país europeo.

Este currículum requiere una posterior concreción en las programaciones que el equipo docente ha de elaborar, las cuales han de incorporar el diseño de actividades de aprendizaje y el desarrollo de actuaciones flexibles que, en el marco de la normativa que regula la organización de los centros, posibiliten adecuaciones particulares del currículum en cada centro docente de acuerdo con los recursos disponibles, sin que en ningún caso suponga la supresión de objetivos que afecten a la competencia general del título.

En virtud de lo anteriormente expuesto, y según lo fijado en el artículo 17.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, vista la propuesta de la Dirección General de Evaluación, Innovación y Calidad Educativa y de la Formación Profesional de fecha 27 de julio de 2009, previo informe del Consejo Valenciano de la Formación Profesional y conforme con el Consell Jurídic Consultiu

Comunitat Valenciana, en exercici de les atribucions que em confereixen l'article 28.e) de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell, modificada per la Llei 12/2007, de 20 de març, de la Generalitat i el Decret 118/2007, de 27 de juliol, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament Orgànic i Funcional de la Conselleria d'Educació,

ORDENE

Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació

1. La present orde es dicta a l'empara del que disposen els articles 27 i 53.1 i 2 de la Constitució Espanyola; en els articles 6.3 i 39.4 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació; en els articles 17.2, 17.3 i 17.4 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, pel qual s'establix l'ordenació de la Formació Professional del sistema educatiu; en el Reial Decret 2093/1983, de 28 de juliol, sobre traspàs de funcions i servicis de l'administració de l'Estat a la Comunitat Valenciana en matèria d'educació, i en l'article 53 del vigent Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana i té com a objecte establir el currículum del cicle formatiu de Grau Mitjà vinculat al títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia, tenint en compte les característiques socioproductives, laborals i educatives de la Comunitat Valenciana. A este efecte, la identificació del títol, el perfil professional que ve expressat per la competència general, les competències professionals, personals i socials i la relació de qualificacions i, si és el cas, les unitats de competència del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals, així com l'entorn professional i la prospectiva del títol en el sector o sectors, són els que es definixen en el títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia determinat en el Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'establix el mencionat títol i les seues ensenyances mínimes.

2. El que disposa esta orde serà aplicable en els centres docents que desenrotllen les ensenyances del cicle formatiu de Grau Mitjà de Cuina i Gastronomia ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana.

Article 2. Currículum

1. La duració total del currículum d'este cicle formatiu, incloent-hi tant la càrrega lectiva dels seus mòduls professionals com la càrrega lectiva reservada per a la docència en anglés, és de 2.000 hores.

2. Els seus objectius generals són els que s'establixen en el Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre.

3. La relació dels mòduls professionals en què s'organitza el present currículum són:

- 0045 Ofertes gastronòmiques
- 0046 Preelaboració i conservació d'aliments
- 0047 Tècniques culinàries
- 0026 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
- 0048 Productes culinaris
- 0028 Postres en restauració
- 0031 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- 0049 Formació i orientació laboral
- 0050 Empresa i iniciativa emprenedora
- 0051 Formació en centres de treball

4. Els objectius d'estos mòduls professionals, expressats en termes de resultats d'aprenentatge i els seus criteris d'avaluació, així com les orientacions pedagògiques, són els que s'establixen per a cada un en el Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre.

5. Els continguts i la càrrega lectiva completa d'estos mòduls professionals s'establixen en l'annex I de la present orde.

Article 3. Organització i distribució horària

La impartició dels mòduls professionals d'este cicle formatiu, quan s'oferisca en règim presencial ordinari, s'organitzarà en dos cursos acadèmics. La seqüenciació en cada curs acadèmic, la seua càrrega lectiva completa i la distribució horària setmanal es concreten en l'annex II de la present orde.

de la Comunitat Valenciana, en exercici de las atribuciones que me confieren el artículo 28.e) de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell, modificada por la Ley 12/2007, de 20 de marzo, de la Generalitat y el Decreto 118/2007, de 27 de julio, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico y Funcional de la Conselleria de Educación,

ORDENO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1. La presente orden se dicta al amparo de lo dispuesto en los artículos 27 y 53.1 y 2 de la Constitución Española, en los artículos 6.3 y 39.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, en los artículos 17.2, 17.3 y 17.4 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, en el Real Decreto 2093/1983, de 28 de julio, sobre traspaso de funciones y servicios de la administración del Estado a la Comunitat Valenciana en materia de educación y en el artículo 53 del vigente Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana y tiene por objeto establecer el currículo del ciclo formativo de grado medio vinculado al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, teniendo en cuenta las características socio-productivas, laborales y educativas de la Comunitat Valenciana. A estos efectos, la identificación del título, el perfil profesional que viene expresado por la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales y la relación de cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como el entorno profesional y la prospectiva del título en el sector o sectores son los que se definen en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía determinado en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el mencionado título y sus enseñanzas mínimas.

2. Lo dispuesto en esta orden será de aplicación en los centros docentes que desarrollen las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Artículo 2. Currículo

1. La duración total del currículo de este ciclo formativo, incluida tanto la carga lectiva de sus módulos profesionales como la carga lectiva reservada para la docencia en inglés, es de 2.000 horas.

2. Sus objetivos generales son los que se establecen en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

3. La relación de los módulos profesionales en que se organiza el presente currículo son:

- 0045 Ofertas gastronómicas
- 0046 Preelaboración y conservación de alimentos
- 0047 Técnicas culinarias
- 0026 Procesos básicos de pastelería y repostería
- 0048 Productos culinarios
- 0028 Postres en restauración
- 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
- 0049 Formación y Orientación laboral
- 0050 Empresa e iniciativa emprendedora
- 0051 Formación en centros de trabajo

4. Los objetivos de estos módulos profesionales, expresados en términos de resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación, así como las orientaciones pedagógicas, son los que se establecen para cada uno de ellos en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

5. Los contenidos y la carga lectiva completa de estos módulos profesionales se establecen en el anexo I de la presente orden.

Artículo 3. Organización y distribución horaria

La impartición de los módulos profesionales de este ciclo formativo, cuando se oferte en régimen presencial ordinario, se organizará en dos cursos académicos. La secuenciación en cada curso académico, su carga lectiva completa y la distribución horaria semanal se concretan en el anexo II de la presente orden.

Article 4. Mòdul professional de Formació en Centres de Treball
El mòdul professional de Formació en Centres de Treball es realitzarà, amb caràcter general, en el tercer trimestre del segon curs.

Article 5. Espais i equipament

Els espais i equipament mínims que han de reunir els centres educatius per a permetre el desenvolupament de les ensenyances d'este cycle formatiu, complint la normativa sobre prevenció de riscos laborals, així com la normativa sobre seguretat i salut en el lloc de treball, són els indicats en l'actualitat en l'annex II del Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'estableix el títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia.

Els espais formatius establits poden ser ocupats per diferents grups d'alumnat que cursen el mateix o altres cycles formatius o etapes educatives, i no necessàriament han de diferenciar-se per mitjà de tanca-ments.

L'equipament, a més de ser el necessari i suficient per a garantir l'adquisició dels resultats d'aprenentatge i la qualitat de l'ensenyança a l'alumnat segons el sistema de qualitat adoptat, haurà de complir les condicions següents:

a) Els equips, màquines, etc. disposaran de la instal·lació necessària per al seu funcionament correcte i compliran les normes de seguretat i prevenció de riscos i totes les altres que siguen aplicables.

b) La quantitat i les característiques hauran d'estar en funció del nombre d'alumnes i permetre l'adquisició dels resultats d'aprenentatge, tenint en compte els criteris d'avaluació i els continguts que s'inclouen en cada un dels mòduls professionals que s'impartisquen en els referits espais.

Article 6. Professorat

Els aspectes referents al professorat amb atribució docent en els mòduls professionals del cycle formatiu de Cuina i Gastronomia enumerats en el punt 3 de l'article 2 de la present orde segons el que preveu la normativa estatal de caràcter bàsic, són els establits actualment en el Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre.

Les especialitats i, si és el cas, les titulacions del professorat amb atribució docent en els mòduls professionals d'Anglès Tècnic inclosos en l'article 7 són les que es determinen en l'annex III de la present Orde.

Article 7. Docència en anglés

A fi que l'alumnat conega la llengua anglesa, en els vessants oral i escrit, que li permeta resoldre situacions que impliquen la producció i comprensió de textos relacionats amb la professió, conèixer els avanços d'altres països, realitzar propostes d'innovació en el seu àmbit professional i facilitar la seua mobilitat a qualsevol país europeu, el currículum d'este cycle formatiu incorpora la llengua anglesa de manera integrada en dos mòduls professionals entre els que componen la totalitat del cycle formatiu.

1. Estos mòduls seran impartits de manera voluntària pel professorat que hi tinga atribució docent que, a més, posseïska l'habilitació lingüística en anglés d'acord amb la normativa aplicable a la Comunitat Valenciana.

– A fi de garantir que l'ensenyança bilingüe s'impartisca en els dos cursos acadèmics del cycle formatiu de manera continuada, es triaran mòduls professionals d'ambdós cursos.

– Els mòduls susceptibles de ser impartits en llengua anglesa són els relacionats amb les unitats de competència incloses en el títol.

– Com a conseqüència de la major complexitat que suposa la transmissió i recepció d'ensenyances en una llengua diferent de la materna, els mòduls professionals impartits en llengua anglesa incrementaran la seua càrrega horària lectiva, en dos hores setmanals per al mòdul que s'impartisca en el primer curs i dos hores per al que es desenvoluparà durant el segon curs. A més, el professorat que impartisca els dits mòduls professionals tindrà assignades en el seu horari individual tres hores setmanals de les complementàries al servici del centre per a la seua preparació.

Artículo 4. Módulo profesional Formación en Centros de Trabajo
El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo se realizará, con carácter general, en el tercer trimestre del segundo curso.

Artículo 5. Espacios y equipamiento

Los espacios y equipamiento mínimos que deben reunir los centros educativos para permitir el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo, cumpliendo con la normativa sobre prevención de riesgos laborales, así como la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo son los indicados en la actualidad en el anexo II del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas, y no necesariamente deben diferenciarse mediante cerramientos.

El equipamiento, además de ser el necesario y suficiente para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza al alumnado según el sistema de calidad adoptado, deberá cumplir las siguientes condiciones:

a) Los equipos, máquinas, etc. dispondrán de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento y cumplirán con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.

b) Su cantidad y características deberá estar en función del número de alumnos/as y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

Artículo 6. Profesorado

Los aspectos referentes al profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía enumerados en el punto 3 del artículo 2 de la presente orden según lo previsto en la normativa estatal de carácter básico, son los establecidos actualmente en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.

Las especialidades y, en su caso, las titulaciones del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales de Inglés Técnico incluidos en el artículo 7 son las que se determinan en el anexo III de la presente orden.

Artículo 7. Docencia en inglés

Con el fin de que el alumnado conozca la lengua inglesa, en sus vertientes oral y escrita, que le permita resolver situaciones que impliquen la producción y comprensión de textos relacionados con la profesión, conocer los avances de otros países, realizar propuestas de innovación en su ámbito profesional y facilitar su movilidad a cualquier país europeo, el currículo de este ciclo formativo incorpora la lengua inglesa de forma integrada en dos módulos profesionales de entre los que componen la totalidad del cycle formativo.

1. Estos módulos se impartirán de forma voluntaria por el profesorado con atribución docente en los mismos que, además, posea la habilitación lingüística en inglés de acuerdo con la normativa aplicable en la Comunitat Valenciana.

– Al objeto de garantizar que la enseñanza bilingüe se imparta en los dos cursos académicos del cycle formativo de forma continuada se elegirán módulos profesionales de ambos cursos.

– Los módulos susceptibles de ser impartidos en lengua inglesa son los relacionados con las unidades de competencia incluidas en el título.

– Como consecuencia de la mayor complejidad que supone la transmisión y recepción de enseñanzas en una lengua diferente a la materna, los módulos profesionales impartidos en lengua inglesa incrementarán su carga horaria lectiva, en dos horas semanales para el módulo que se imparta en el primer curso y dos horas para el que se desarrolle durante el segundo curso. Además, el profesorado que imparta dichos módulos profesionales tendrá asignadas en su horario individual tres horas semanales de las complementarias al servicio del centro para su preparación.

2. Si no es complixen les condicions anteriorment indicades, amb caràcter excepcional i de forma transitòria, els centres autoritzats per a impartir el cicle formatiu en el marc general del seu projecte educatiu concretaran i desenvoluparan el currículum del cicle formatiu incloent un mòdul d'anglès tècnic en cada curs acadèmic, la llengua vehicular del qual serà l'anglès, amb una càrrega horària de dos hores setmanals en el primer curs i dos hores setmanals en el segon curs. El currículum d'estos mòduls d'anglès tècnic es concreta en l'annex IV.

Article 8. Autonomia dels centres

Els centres educatius disposaran de la necessària autonomia pedagògica, d'organització i de gestió econòmica per al desenvolupament de les ensenyances i la seua adaptació a les característiques concretes de l'entorn socioeconòmic, cultural i professional.

En el marc general del projecte educatiu i segons les característiques del seu entorn productiu, els centres autoritzats per a impartir el cicle formatiu concretaran i desenvoluparan el currículum per mitjà de l'elaboració del projecte curricular del cicle formatiu i de les programacions didàctiques de cada un dels seus mòduls professionals, en els termes establits en esta orde, potenciant o creant la cultura de prevenció de riscos laborals en els espais on s'impartisquen els diferents mòduls professionals, així com una cultura de respecte ambiental, treball de qualitat realitzat d'acord amb les normes de qualitat, creativitat, innovació i igualtat de gèneres.

La Conselleria d'Educació afavorirà l'elaboració de projectes d'innovació, així com de models de programació docent i de materials didàctics, que faciliten al professorat el desenvolupament del currículum.

Els centres, en l'exercici de la seua autonomia, podran adoptar experimentacions, plans de treball, formes d'organització o ampliació de l'horari escolar en els termes que estableixca la Conselleria d'Educació, sense que, en cap cas, s'imposen aportacions a l'alumnat ni exigències per a esta.

Article 9. Requisits dels centres per a impartir estes ensenyances

Tots els centres de titularitat pública o privada ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana que oferisquen ensenyances conduents a l'obtenció del títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia s'ajustaran al que s'establix en la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en les normes de desplegament i, en tot cas, hauran de complir els requisits que s'establixen en l'article 52 del Reial Decret 1538/2006, de 15 de desembre, a més del que estableix el Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre, i normes que el desenvolupen.

Article 10. Avaluació, promoció i acreditació

Per a l'avaluació, promoció i acreditació de la formació establida en esta orde, caldrà ajustar-se a les normes que expressament dicte la Conselleria d'Educació.

Article 11. Adaptació als diferents tipus i destinataris de l'oferta educativa

La Conselleria d'Educació podrà realitzar ofertes formatives, d'este cicle formatiu, adaptades a les necessitats específiques de col·lectius desfavorits o amb risc d'exclusió social i adequar les ensenyances d'este a les característiques dels diferents tipus d'oferta educativa a fi d'adaptar-se a les característiques dels destinataris.

DISPOSICIÓ ADDICIONAL

Primera. Calendari d'implantació

La implantació del currículum objecte de regulació de la present orde tindrà lloc en el curs escolar 2009-2010, per a les ensenyances corresponents al curs primer, i en el curs 2010-2011, per a les del segon curs. Simultàneament, en els mateixos anys acadèmics, deixaran d'impartir-se les corresponents al primer i segon cursos de les ensenyances establides per a l'obtenció del títol de Tècnic en Cuina, empa-

2. Si no se cumplen las condiciones anteriormente indicadas, con carácter excepcional y de forma transitoria, los centros autorizados para impartir el ciclo formativo, en el marco general de su proyecto educativo concretarán y desarrollarán el currículo del ciclo formativo incluyendo un módulo de inglés técnico en cada curso académico, cuya lengua vehicular será el inglés, con una carga horaria de dos horas semanales en el primer curso y dos horas semanales en el segundo curso. El currículo de estos módulos de inglés técnico se concreta en el anexo IV.

Artículo 8. Autonomía de los centros

Los centros educativos dispondrán de la necesaria autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

En el marco general del proyecto educativo y en función de las características de su entorno productivo, los centros autorizados para impartir el ciclo formativo concretarán y desarrollarán el currículo mediante la elaboración del proyecto curricular del ciclo formativo y de las programaciones didácticas de cada uno de sus módulos profesionales, en los términos establecidos en esta orden, potenciando o creando la cultura de prevención de riesgos laborales en los espacios donde se impartan los diferentes módulos profesionales, así como una cultura de respeto ambiental, trabajo de calidad realizado conforme a las normas de calidad, creatividad, innovación e igualdad de géneros.

La Conselleria de Educación favorecerá la elaboración de proyectos de innovación, así como de modelos de programación docente y de materiales didácticos, que faciliten al profesorado el desarrollo del currículo.

Los centros, en el ejercicio de su autonomía, podrán adoptar experimentaciones, planes de trabajo, formas de organización o ampliación del horario escolar en los términos que establezca la Conselleria de Educación, sin que, en ningún caso, se impongan aportaciones al alumnado ni exigencias para la misma.

Artículo 9. Requisitos de los centros para impartir estas enseñanzas

Todos los centros de titularidad pública o privada ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana que ofrezcan enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Cocina y Gastronomía se ajustarán a lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en las normas que la desarrollen y, en todo caso, deberán cumplir los requisitos que se establecen en el artículo 52 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, además de lo establecido en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, y normas que lo desarrollen.

Artículo 10. Evaluación, promoción y acreditación

Para la evaluación, promoción y acreditación de la formación establecida en esta orden, se atenderá a las normas que expresamente dicte la Conselleria de Educación.

Artículo 11. Adaptación a los distintos tipos y destinatarios de la oferta educativa

La Conselleria de Educación podrá realizar ofertas formativas, de este ciclo formativo, adaptadas a las necesidades específicas de colectivos desfavorecidos o con riesgo de exclusión social y adecuar las enseñanzas del mismo a las características de los distintos tipos de oferta educativa con objeto de adaptarse a las características de los destinatarios.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera. Calendario de implantación

La implantación del currículo objecte de regulació de la presente orde tendrá lugar en el curso escolar 2009-2010, para las enseñanzas correspondientes al curso primero y en el curso 2010-2011, para las del segundo curso. Simultáneamente, en los mismos años académicos, dejarán de impartirse las correspondientes al primer y segundo cursos de las enseñanzas establecidas para la obtención del título de Técnico

rat per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu.

Segona. Autorització de centres docents

Tots els centres de titularitat pública o privada ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana que, en la data d'entrada en vigor d'esta orde, tinguen autoritzades ensenyances conduents a l'obtenció del títol de Tècnic en Cuina emparat per la LOGSE, queden autoritzats per a impartir les ensenyances conduents a l'obtenció del títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia emparat per la LOE.

Disposició addicional tercera. Requisits del professorat de centres privats o públics de titularitat diferent de l'administració educativa

El professorat dels centres de titularitat privada o de titularitat pública d'una altra administració diferent de l'educativa que, en la data d'entrada en vigor d'esta orde, no tinga els requisits acadèmics exigits en l'article 6 de la present orde podrà impartir els corresponents mòduls professionals que conformen el present currículum si es troba en algun dels supòsits següents:

a) Professorat que haja impartit docència en els centres especificats en la disposició addicional segona, sempre que disposara per a això dels requisits acadèmics requerits, durant un període de dos cursos acadèmics complets, o si no dotze mesos en períodes continus o discontinus, dins dels quatre cursos anteriors a l'entrada en vigor de la present Orde, en el mateix mòdul professional del títol de Tècnic en Cuina emparat per la LOGSE que siga objecte de la convalidació establida en l'annex IV del Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre. L'acreditació docent corresponent podrà sol·licitar-se durant un any a l'entrada en vigor de la present orde.

b) Professorat que dispose d'una titulació acadèmica universitària i de la formació pedagògica i didàctica requerida, i a més acredite una experiència laboral d'almenys tres anys en el sector vinculat a la família professional, realitzant activitats productives o docents en empreses relacionades implícitament amb els resultats d'aprenentatge del mòdul professional.

El procediment a seguir per a obtindre l'acreditació docent establida en esta disposició addicional serà el següent:

El professorat que considere reunir els requisits necessaris, ho sol·licitarà a la corresponent Direcció Territorial d'Educació, adjuntant la documentació següent:

- Fotocòpia compulsada del títol acadèmic oficial.
- Documents justificatius de complir els requisits indicats en l'apartat a) i/o b) d'esta disposició addicional.

El/la director/a territorial, amb un informe previ del seu Servei d'Inspecció Educativa, elevarà proposta de resolució a la Direcció General d'Avaluació, Innovació, Qualitat Educativa i de la Formació Professional que dictarà una resolució individualitzada respecte d'això. Contra la resolució, la persona interessada podrà presentar recurs d'alçada, en el termini d'un mes des de la notificació, davant de la Secretaria Autònoma d'Educació, punt que haurà de constar en la mencionada resolució. Estes resolucions quedaran inscrites en un registre creat a este efecte.

DISPOSICIÓ TRANSITÒRIA

Procés de transició i drets de l'alumnat que estiga cursant el cicle formatiu establert per a l'obtenció del títol de Tècnic en Cuina emparat per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu

1. L'alumnat que, al finalitzar el curs escolar 2008-2009, complisca les condicions requerides per a cursar les ensenyances del segon curs del títol de Tècnic en Cuina emparat per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu, i que no haja superat algun dels mòduls professionals del primer curs del corresponent títol, comptarà amb dos convocatòries en cada un dels dos anys successius per a poder superar els mencionats mòduls professionals.

en Cocina, amparado por la Ley Orgànica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.

Segunda. Autorización de centros docentes

Todos los centros de titularidad pública o privada ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana que, en la fecha de entrada en vigor de esta orden, tengan autorizadas enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Cocina amparado por la LOGSE, quedan autorizados para impartir las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Cocina y Gastronomía amparado por la LOE.

Disposició addicional tercera. Requisitos del profesorado de centros privados o públicos de titularidad diferente a la administración educativa

El profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otra administración distinta a la educativa que, en la fecha de entrada en vigor de esta orden, carezca de los requisitos académicos exigidos en el artículo 6 de la presente orden podrá impartir los correspondientes módulos profesionales que conforman el presente currículum si se encuentra en alguno de los siguientes supuestos:

a) Profesorado que haya impartido docencia en los centros especificados en la disposición adicional segunda, siempre que dispusiese para ello de los requisitos académicos requeridos, durante un periodo de dos cursos académicos completos, o en su defecto doce meses en periodos continuos o discontinuos, dentro de los cuatro cursos anteriores a la entrada en vigor de la presente orden, en el mismo módulo profesional del título de Técnico en Cocina amparado por la LOGSE que sea objeto de la convalidación establecida en el anexo IV del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre. La acreditación docente correspondiente podrá solicitarse durante un año a la entrada en vigor de la presente orden.

b) Profesorado que dispongan de una titulación académica universitaria y de la formación pedagógica y didáctica requerida, y además acredite una experiencia laboral de al menos tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas o docentes en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional.

El procedimiento a seguir para obtener la acreditación docente establecida en esta disposición adicional serà el siguiente:

El profesorado que considere reunir los requisitos necesarios, lo solicitará a la correspondiente Dirección Territorial de Educación, adjuntando la siguiente documentación:

- Fotocopia compulsada del título académico oficial.
- Documentos justificativos de cumplir los requisitos indicados en el apartado a) y/o b) de esta disposición adicional.

El/la director/a territorial, previo informe de su Servicio de Inspección Educativa, elevará propuesta de resolución a la Dirección General de Evaluación, Innovación, Calidad Educativa y de la Formación Profesional que dictará resolución individualizada al respecto. Contra la resolución, la persona interesada podrá presentar recurso de alzada, en el plazo de un mes desde su notificación, ante la Secretaria Autónoma de Educación, extremo que deberá constar en la mencionada resolución. Estas resoluciones quedarán inscrites en un registro creado al efecto.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Proceso de transición y derechos del alumnado que esté cursando el ciclo formativo establecido para la obtención del título de Técnico en Cocina amparado por la Ley Orgànica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo

1. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2008-2009, cumpla las condiciones requeridas para cursar las enseñanzas del segundo curso del Título de Técnico en Cocina amparado por la Ley Orgànica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, y que no haya superado alguno de los módulos profesionales del primer curso del correspondiente título, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales.

Transcorregut este període, en el curs escolar 2011-2012, se li aplicaran les convalidacions, per als mòduls superats, establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia, o norma bàsica que el substituïska, regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

2. A l'alumnat que, al finalitzar el curs escolar 2008-2009, no complisca les condicions requerides per a cursar les ensenyances del segon curs del títol de Tècnic en Cuina emparat per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu, se li aplicaran les convalidacions establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia, o norma bàsica que el substituïska regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

3. L'alumnat que, al finalitzar el curs escolar 2009-2010, no complisca, per no haver superat algun dels mòduls professionals del segon curs, les condicions requerides per a obtindre el títol de Tècnic en Cuina emparat per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu, comptarà amb dos convocatòries en cada un dels dos anys successius per a poder superar els dits mòduls professionals, a excepció del mòdul de Formació en Centres de Treball per al qual disposarà d'un curs escolar suplementari. A l'alumnat que, transcorregut el dit període, no haguera obtingut el corresponent títol, se li aplicaran les convalidacions, per als mòduls superats, establides en l'article 14.1 del Reial Decret 1396/2007, de 29 d'octubre, pel qual s'establix el títol de Tècnic en Cuina i Gastronomia, o norma bàsica que el substituïska, regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

DISPOSICIONS FINALS

Primera. Aplicació de l'Orde

S'autoritza les direccions generals de la Conselleria d'Educació, en l'àmbit de les seues competències, a adoptar les mesures i dictar les instruccions necessàries per a l'aplicació del que disposa esta orde.

Segona. Entrada en vigor

Esta orde entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el Diari Oficial de la Comunitat Valenciana.

València, 29 de juliol de 2009

El conseller d'Educació,
ALEJANDRO FONT DE MORA TURÓN

ANNEX I

Mòduls professionals
Mòdul professional: Ofertes gastronòmiques

Codi: 0045

Duració: 88 hores

Continguts:

Organització de les empreses de restauració:

- Classificació de les empreses de restauració.
- Tipus d'establiments i fórmules de restauració.
- Tendències actuals en restauració.
- Relacions interdepartamentals. Circuits documentals.
- Valoració de les aptituds i actituds dels membres de l'equip.

Interpretació de les propietats dietètiques i nutricionals bàsiques dels aliments:

- Composició dels aliments.
- Funció i degradació de nutrients.
- Necessitats nutricionals.
- Dietes tipus.
- Dieta mediterrània.

Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2011-2012, se le aplicarán las convalidaciones, para los módulos superados, establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

2. Al alumnado que, al finalizar el curso escolar 2008-2009, no cumpla las condiciones requeridas para cursar las enseñanzas del segundo curso del título de Técnico en Cocina amparado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

3. El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2009-2010, no cumpla, por no haber superado alguno de los módulos profesionales del segundo curso, las condiciones requeridas para obtener el Título de Técnico en Cocina amparado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales, a excepción del módulo de formación en centros de trabajo para el que dispondrá de un curso escolar suplementario. Al alumnado que, transcurrido dicho periodo, no hubiera obtenido el correspondiente título, se le aplicarán las convalidaciones, para los módulos superados, establecidas en el artículo 14.1 del Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Aplicación de la Orden

Se autoriza a las Direcciones Generales de la Conselleria de Educación, en el ámbito de sus competencias, para adoptar las medidas y dictar las instrucciones necesarias para la aplicación de lo dispuesto en esta orden.

Segunda. Entrada en vigor

Esta orden entrarà en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Valencia, 29 de julio de 2009

El conseller de Educació,
ALEJANDRO FONT DE MORA TURÓN

ANEXO I

Módulos profesionales
Módulo profesional: ofertas gastronómicas.

Código: 0045

Duración: 88 horas

Contenidos:

Organización de las empresas de restauración:

- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y formulas de restauración.
- Tendencias actuales en restauración.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Composición de los alimentos.
- Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales.
- Dietas tipo.
- Dieta mediterránea.

– Caracterització de dietes per a persones amb necessitats alimentàries específiques.

Determinació d'ofertes gastronòmiques:

- Descripció, caracterització i classes d'ofertes.
- Elements i variables de les ofertes.
- Ofertes bàsiques: menús, cartes, bufet i altres.
- Descripció i anàlisi.
- Realització d'ofertes bàsiques i valoració de resultats.

Càlcul dels costos globals de l'oferta:

- Càlcul de cost d'ofertes gastronòmiques.
- Preu de venda.
- Components.

– Mètodes de fixació del preu de venda.

– Possibilitats d'estalvi energètic.

Mòdul professional: Praelaboració i conservació d'aliments

Codi: 0046

Duració: 256 hores

Continguts:

Recepció de matèries primeres:

- Matèries primeres.
- Categories comercials i etiquetatges.
- Presentacions comercials.
- Selecció de proveïdors "ètics".
- Descripció i característiques de l'economat i celler.
- Recepció de gèneres.
- Classificació i distribució de mercaderies en funció del seu emmagatzemament i consum.

Arreplega i distribució de matèries primeres:

– Documents de la producció relacionats amb el càlcul de necessitats.

– Documents relacionats amb l'aprovisionament.

– Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres.

– Gestió d'estocs.

– Procediments de control.

– Sistemes de valoració d'existències.

Preparació de les màquines, bateria, estris i ferramentes:

- Ubicació i distribució.
- Procediments d'ús i manteniment.
- Descripció i classificació de la bateria, estris i ferramentes de cuina.

– Procediments d'ús, aplicacions i manteniment.

Praelaboració de matèries primeres en cuina:

– Neteja i preparacions prèvies al tall i/o racionat de gèneres de cuina.

– Rendiment de les matèries primeres.

– Fases, procediments i punts clau en la manipulació.

– Tractaments específics per a certes matèries primeres, en especial les pròpies de la Comunitat Valenciana.

– Procediments intermedis de conservació.

– Procediments d'execució de talls bàsics a gèneres de cuina.

– Procediments d'execució de talls específics a diversos gèneres de cuina.

– Procediments d'obtenció de peces amb denominació pròpia.

– Procediments intermedis de conservació.

Regeneració de matèries primeres per mitjà de sistemes tradicionals i/o noves tecnologies.

– Descripció i anàlisi de les tècniques de regeneració.

– Procediments d'execució de tècniques.

– Fases i punts clau durant el desenrotllament de les tècniques.

Conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats:

– Descripció i anàlisi de sistemes i mètodes d'envasament i conservació.

– Equips associats a cada mètode.

– Procediments d'execució de tècniques d'envasament i conservació.

– Fases i punts clau durant el desenrotllament de les tècniques d'envasament i conservació.

– Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Ofertas básicas: menús, cartas, buffet y otros.
- Descripción y análisis.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
- Precio de venta.
- Componentes.

– Métodos de fijación del precio de venta.

– Posibilidades de ahorro energético.

Módulo Profesional: Praelaboración y conservación de alimentos.

Código: 0046

Duración: 256 horas

Contenidos:

Recepción de materias primas:

- Materias primas.
- Categorías comerciales y etiquetados.
- Presentaciones comerciales.
- Selección de proveedores «éticos».
- Descripción y características del economato y bodega.
- Recepción de géneros.
- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

Acopio y distribución de materias primas:

– Documentos de la producción relacionados con el cálculo de necesidades.

– Documentos relacionados con el aprovisionamiento.

– Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

– Gestión de stocks.

– Procedimientos de control.

– Sistemas de valoración de existencias.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.

– Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

Praelaboración de materias primas en cocina:

– Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.

– Rendimiento de las materias primas.

– Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.

– Tratamientos específicos para ciertas materias primas, en especial las propias de la Comunitat Valenciana.

– Procedimientos intermedios de conservación.

– Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.

– Procedimientos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.

– Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

– Procedimientos intermedios de conservación.

Regeneración de materias primas mediante sistemas tradicionales y/o nuevas tecnologías.

– Descripción y análisis de las técnicas de regeneración.

– Procedimientos de ejecución de técnicas.

– Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

– Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación.

– Equipos asociados a cada método.

– Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.

– Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de envasado y conservación.

Mòdul professional: Tècniques culinàries
Codi: 0047
Duració: 256 hores
Continguts:
Execució de tècniques de cocció:
– Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificació i aplicacions.
– Procediments d'execució de les diferents tècniques. Fases i punts clau en l'execució de cada tècnica, control de resultats.
– Anàlisi del consum energètic segons la tècnica aplicada. Optimització de recursos. Ús en cuina d'energies netes i renovables.

Confecció d'elaboracions bàsiques de diverses aplicacions:
– Elaboracions bàsiques de diverses aplicacions.
– Procediments d'execució de les diferents elaboracions de fons, salses i lligams.
– Qualitat de les elaboracions bàsiques i repercussió en el producte final.

Preparació d'elaboracions culinàries elementals:
– Documents relacionats amb la producció en cuina.
– Escandall de gèneres i valoració d'elaboracions culinàries.
– Diagrames d'organització i seqüenciació de les diverses fases en l'elaboració.
– Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques en la realització de les elaboracions elementals.

– Utilització d'aplicacions informàtiques i de gestió.
Elaboració de guarnicions i elements de decoració:
– Guarnicions i decoracions, potenciant l'ús de les matèries primeres autòctones.
– Guarnicions clàssiques.
– Procediments d'execució de les diverses elaboracions de guarnicions i decoracions.
– Fases i punts clau en les elaboracions i control de resultats.

– Valoració de la qualitat del producte final.
Realització d'acabats i presentacions:
– Normes de decoració i presentació. Volum, color, salses, textura, simetria, etc.

– Execució dels processos d'acabat i presentació.
– Punts clau i control de resultats.

Desenrotllament dels servicis en cuina:
– El servici en cuina. Descripció, tipus i possibles variables organitzatives:

– Servici a la carta.
– Bufet.
– Concertat.
– Catering
– Col·lectivitats
– Servici d'habitacions
– Tasques prèvies als servicis en cuina. Mise en place.
– Documentació relacionada amb els servicis. Ús d'aplicacions informàtiques i de gestió.
– Coordinació durant el servici en cuina, entre partides i interdepartamental.

– Execució dels processos propis del servici.
– Tasques de finalització del servici.
– Protocols d'actuació davant de queixes i reclamacions. Compromís de temps i qualitat.

Mòdul professional: Processos bàsics de pastisseria i rebosteria
Codi: 0026
Duració: 224 hores
Continguts:
Posada al punt d'equips i instal·lacions de pastisseria i rebosteria:

– Maquinària, bateria, estris i ferramentes d'ús específic en pastisseria i rebosteria. Descripció, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment.
– Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.
– Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions.

Módulo Profesional: Técnicas culinarias.
Código: 0047
Duración: 256 horas
Contenidos:
Ejecución de técnicas de cocción:
– Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.

– Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas. Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

– Análisis del consumo energético según la técnica aplicada. Optimización de recursos. Empleo en cocina de energías limpias y renovables.

Confeción de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:
– Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
– Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos, salsas y ligazones.

– Calidad de las elaboraciones básicas y repercusión en el producto final.

Preparación de elaboraciones culinarias elementales:
– Documentos relacionados con la producción en cocina.
– Escandallo de géneros y valoración de elaboraciones culinarias.
– Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.

– Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características en la realización de las elaboraciones elementales.

– Utilización de aplicaciones informáticas y de gestión.
Elaboración de guarniciones y elementos de decoración:
– Guarniciones y decoraciones, potenciando el uso de las materias primas autóctonas.

– Guarniciones clásicas.
– Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

– Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.

– Valoración de la calidad del producto final.
Realización de acabados y presentaciones:
– Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.

– Ejecución de los procesos de acabado y presentación.
– Puntos clave y control de resultados.

Desarrollo de los servicios en cocina:
– El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas:

– Servicio a la carta.
– Buffet.
– Concertado.
– Catering.
– Colectividades.
– Room service.

– Tareas previas a los servicios en cocina. «Mise en place».
– Documentación relacionada con los servicios. Uso de aplicaciones informáticas y de gestión.

– Coordinación durante el servicio en cocina, entre partides e interdepartamental.

– Ejecución de los procesos propios del servicio.
– Tareas de finalización del servicio.

– Protocolos de actuación ante quejas y reclamaciones. Compromiso de tiempos y calidad.

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería.
Código: 0026
Duración: 224 horas
Contenidos:
Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

– Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

– Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

– Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

- Eliminació de residus.
- Obtenció de masses i pastes de diverses aplicacions:
 - Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de les diverses masses i pastes.
 - Preparació de llandes i motles.
 - Maneig del corró.
 - Maneig d'espàtula.
 - Treballs amb mànega pastissera.
 - Treballs amb cartutx.
 - Masses fullades: fonaments del procés de fullat. Tipus de pasta fullada: característiques i propietats. Principals elaboracions de masses fullades (milfulls, palmeres, vol au vents, canyes, cornets, ferradures i altres).
 - Masses batudes o esponjades: Procés d'elaboració. Influència dels diferents paràmetres (temperatura dels ingredients, velocitat de batut, tamisat i incorporació de la farina i altres) sobre el producte final. Principals elaboracions amb masses batudes (magdalenes, sobaos, mantegades, bescuit de motle, bescuit de planxa, compacte, melindro, i altres).
 - Masses escaldades: fonament i procés d'elaboració de les masses escaldades. Influència dels diferents ingredients i paràmetres del procés d'elaboració en la massa. Principals elaboracions (petisús, bunyols i xurros)
 - Masses ensucrades: Procés general d'elaboració de masses ensucrades. Principals elaboracions amb masses ensucrades: (llengües de gat, tulipes, pastes arrissades de mànega, pastes llises de mànega, pastes de tall, pasta brisa salada (quiche Lorraine) i dolç, pasta sablée, teules o altres).
 - Refrigeració de productes de pastisseria.
- Obtenció de xarops, cobertures, farciments i altres elaboracions:
 - Elaboració i conservació de cremes amb ou i cremes batudes.
- Elaboració i conservació de farciments salats.
- Elaboració i conservació de cobertes i de preparats a base de fruites.
 - Preparació i conservació de cobertures de xocolate.
 - Elaboració i conservació de xarops.
 - Obtenció i conservació de semifredes.
 - Decoració de productes de forn i rebosteria.
- Decoració de productes en pastisseria/rebosteria. Normes i combinacions bàsiques. Control i valoració de resultats.
 - Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o consum i la naturalesa de l'elaboració.
 - Experimentació i avaluació de possibles combinacions.
- Elaboracions de rebosteria i pastisseria tradicionals de la Comunitat Valenciana.
 - Masses.
 - Pastes.
 - Cremes i farciments.
 - Decoració i presentació.
- Conservació i envasament de productes de pastisseria i rebosteria:
 - Identificació de necessitats bàsiques de conservació i envasament segons moment d'ús o consum i naturalesa de l'elaboració.
 - Alteracions i defectes.
 - Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària.
- Mòdul professional: Productes culinaris
- Codi: 0048
- Duració: 264 hores
- Continguts:
- Organització dels processos productius:
 - Àmbits de la producció culinària. Descripció i anàlisi.
 - Informació relacionada amb l'organització dels processos. Fitxes tècniques de producció, ordres de treball, etc. Utilització de mitjans informàtics.
 - Fases de la producció i el servei en cuina. Descripció i anàlisi.
- Diagrames d'organització i seqüenciació de les diverses fases productives.
- Aplicació de tècniques culinàries avançades:

- Eliminación de residuos.
- Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:
 - Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
 - Preparación de latas y moldes.
 - Manejo del rodillo.
 - Manejo de espátula.
 - Trabajos con manga pastelera.
 - Trabajos con cartucho.
 - Masas hojaldradas: Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado: Características y propiedades. Principales elaboraciones de masas hojaldradas (milhojas, palmeras, vol au vents, cañas, cornetes, herraduras y otras).
 - Masas batidas o esponjadas: Proceso de elaboración. Influencia de los distintos parámetros (temperatura de los ingredientes, velocidad de batido, tamizado e incorporación de la harina y otros) sobre el producto final. Principales elaboraciones con masas batidas (magdalenas, sobaos, mantecadas, bizcocho de molde, bizcocho de plancha, compacto, soletilla y otros).
 - Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Influencia de los distintos ingredientes y parámetros del proceso de elaboración en la masa. Principales elaboraciones (petisús, buñuelos y churros).
 - Masas azucaradas: Proceso general de elaboración de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas (lenguas de gato, tulipas, pastas rizadas de manga, pastas lisas de manga, pastas de corte, pasta brisa salada (Quiche Lorraine) y dulce, pasta sablée, tejas u otros).
 - Refrigeración de productos de pastelería.
- Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones:
 - Elaboración y conservación de cremas con huevo y cremas batidas.
 - Elaboración y conservación de rellenos salados.
 - Elaboración y conservación de cubiertas y de preparados a base de frutas.
 - Preparación y conservación de coberturas de chocolate.
 - Elaboración y conservación de jarabes.
 - Obtención y conservación de semifríos.
- Decoración de productos de panadería y repostería:
 - Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
 - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Elaboraciones de repostería y pastelería tradicionales de la Comunitat Valenciana.
 - Masas.
 - Pastas.
 - Cremas y rellenos.
 - Decoración y presentación.
- Conservación y envasado de productos de pastelería y repostería:
 - Identificación de necesidades básicas de conservación y envasado según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
 - Alteraciones y defectos.
 - Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Módulo Profesional: Productos culinarios.
- Código: 0048
- Duración: 264 horas
- Contenidos:
- Organización de los procesos productivos:
 - Ámbitos de la producción culinaria. Descripción y análisis.
 - Información relacionada con la organización de los procesos.
- Fichas técnicas de producción, órdenes de trabajo, etc. Utilización de medios informáticos.
 - Fases de la producción y el servicio en cocina. Descripción y análisis.
 - Diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Aplicación de técnicas culinarias avanzadas:

– Noves tecnologies i tècniques culinàries avançades. Descripció, anàlisi i aplicacions.

– Procediments d'execució de les diverses tècniques.

– Fases i punts clau en l'aplicació de les tècniques. Control de resultats.

Elaboració de productes culinàries:

– Cuines territorials. Descripció i característiques generals fent especial menció de la cuina pròpia de la Comunitat Valenciana.

– Diversitat de la cuina espanyola i internacional. Tradició, productes i elaboracions més significatives, destacant els productes i elaboracions pròpies de la Comunitat Valenciana.

– Execució d'elaboracions més representatives. Fases, tècniques, procediments. Punts clau en la seua realització. Control i valoració de resultats.

– Història i evolució de la cuina. Publicacions, persones i esdeveniments més rellevants del món culinari, especialment en l'àmbit de la Comunitat Valenciana.

– Bibliografia tècnica.

Elaboració de productes culinàries a partir d'un conjunt de matèries primeres:

– Transformacions fisicoquímiques dels aliments. Descripció i característiques.

– Qualitats organolèptiques de les matèries primeres. Valoracions significatives i combinacions bàsiques.

– Experimentació i avaluació de possibles combinacions innovadores.

– Realització de diferents tipus de receptes i de fitxes tècniques de producció.

– Procediments d'execució dels productes culinàries.

– Presentació i decoració de les elaboracions atenent els diferents tipus de servei.

– Fases, tècniques, punts clau, control i valoració de resultats.

– La dieta mediterrània.

Elaboració de plats per a persones amb necessitats alimentàries específiques:

– Necessitats nutricionals en persones amb necessitats alimentàries específiques. Principals afeccions alimentàries: al·lèrgies i intoleràncies.

– Dietes tipus. Descripció i caracterització.

– Productes adequats a les necessitats alimentàries específiques.

– Processos d'execució, presentació i decoració d'elaboracions culinàries per a dietes.

Mòdul professional: Postres en restauració

Codi: 0028

Duració: 198 hores

Continguts:

Organització de les tasques per a les elaboracions de postres en restauració:

– Postres en restauració. descripció, caracterització, classificacions, aplicacions i servei.

– Documentació associada als processos productius de postres. Descripció i interpretació.

– Fases i caracterització de la producció de postres i del servei d'estos en restauració.

– Realització de diagrames per a l'organització i seqüenciació de les diverses fases productives.

Elaboració de postres a base de fruites:

– Postres a base de fruites. Descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.

– Procediments d'execució de postres a base de fruites:

– Punts clau en els diferents procediments.

– Control i valoració de resultats.

– Elaboracions pròpies de la Comunitat Valenciana.

– Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.

Elaboració de postres a base de lactis:

– Postres a base de lactis. Descripció, anàlisi, característiques, aplicacions i conservació. Característiques generals.

– Procediments d'execució de postres a base de lactis:

– Nuevas tecnologías y técnicas culinarias avanzadas. Descripción, análisis y aplicaciones.

– Procedimientos de ejecución de las diversas técnicas.

– Fases y puntos clave en la aplicación de las técnicas. Control de resultados.

Elaboración de productos culinarios:

– Cocinas territoriales. Descripción y características generales haciendo especial mención a la cocina propia de la Comunitat Valenciana.

– Diversidad de la cocina española e internacional. Tradición, productos y elaboraciones más significativas, destacando los productos y elaboraciones propias de la Comunitat Valenciana.

– Ejecución de elaboraciones más representativas. Fases, técnicas, procedimientos. Puntos clave en su realización. Control y valoración de resultados.

– Historia y evolución de la cocina. Publicaciones, personas y acontecimientos más relevantes del mundo culinario, especialmente en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

– Bibliografía técnica.

Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas:

– Transformaciones físico-químicas de los alimentos. Descripción y características.

– Cualidades organolépticas de las materias primas. Valoraciones significativas y combinaciones básicas.

– Experimentación y evaluación de posibles combinaciones innovadoras.

– Realización de diferentes tipos de recetas y de fichas técnicas de producción.

– Procedimientos de ejecución de los productos culinarios.

– Presentación y decoración de las elaboraciones atendiendo a los distintos tipos de servicio.

– Fases, técnicas, puntos clave, control y valoración de resultados.

– La dieta mediterránea.

Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas:

– Necesidades nutricionales en personas con necesidades alimenticias específicas. Principales afecciones alimenticias: alergias e intolerancias.

– Dietas tipo. Descripción y caracterización.

– Productos adecuados a las necesidades alimenticias específicas.

– Procesos de ejecución, presentación y decoración de elaboraciones culinarias para dietas.

Módulo Profesional: Postres en restauración.

Código: 0028

Duración: 198 horas

Contenidos:

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

– Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones, aplicaciones y servicio.

– Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.

– Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

– Realización de diagramas para la organización y secuenciación de las diversas fases productivas.

Elaboración de postres a base de frutas:

– Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

– Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas:

– Puntos clave en los diferentes procedimientos.

– Control y valoración de resultados.

– Elaboraciones propias de la Comunitat Valenciana.

– Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Elaboración de postres a base de lácteos:

– Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. Características generales.

– Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos:

- Punts clau en els diferents procediments.
- Control i valoració de resultats.
- Elaboracions pròpies de la Comunitat Valenciana.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- Elaboració de postres fregits o de paella:
 - Postres fregits o de paella: descripció, anàlisi, tipus, característiques, aplicacions i conservació.
 - Procediments d'execució de postres fregits o de paella:
 - Descripció, anàlisi i característiques generals.
- Punts clau en els diferents procediments.
- Control i valoració de resultats.
- Elaboracions pròpies de la Comunitat Valenciana.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- Elaboració de gelats i sorbets:
 - Gelats i sorbets. Descripció, caracterització, tipus, classificacions, aplicacions i conservació.
 - Funcions de les matèries primeres que intervenen en els processos d'elaboració.
 - Formulacions.
 - Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de gelats i sorbets.
- Procediments d'execució per a l'obtenció de gelats i sorbets.

- Punts clau en els diferents procediments.
- Control i valoració de resultats.
- Elaboracions pròpies de la Comunitat Valenciana.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- Elaboració de semifreds:
 - Semifreds. Descripció, tipus, aplicacions i conservació.
 - Funcions de les matèries primeres que intervenen en els processos d'elaboració.
 - Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de semifreds.
- Procediments d'execució per a l'obtenció de semifreds.
- Punts clau en els diferents procediments.
- Control i valoració de resultats.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- Presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria:
 - Decoració i presentació de postres. Normes i combinacions bàsiques.
 - Experimentació i avaluació de possibles combinacions.
 - Procediments d'execució de les decoracions i acabats de productes:
- Emplatats.
- En carro.
- En bufet.
- A la vista del client.
- Aplicació de normes de seguretat i higiene alimentària, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.
- Mòdul professional: Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments
- Codi: 0031
- Duració: 64 hores
- Continguts:
- Alteracions i transformacions dels productes alimentaris:
 - Agents causants, mecanismes de transmissió i infestació.
 - Transformacions i alteracions que originen.
 - Riscos per a la salut.
 - Mètodes de conservació d'aliments.
- Normes i mesures sobre la higiene en la indústria alimentària:
 - Normativa aplicable al sector.
 - El pla d'higiene.
- Higiene d'equips, instal·lacions i manipuladors:
 - Conceptes i nivells d'higiene en locals d'elaboració d'aliments.

- Puntos clave en los diferentes procedimientos.
- Control y valoración de resultados.
- Elaboraciones propias de la Comunidad Valenciana.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Elaboración de postres fritos o de sartén:
 - Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
 - Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén:
 - Descripción, análisis y características generales.
- Puntos clave en los diferentes procedimientos.
- Control y valoración de resultados.
- Elaboraciones propias de la Comunitat Valenciana.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Elaboración de helados y sorbetes:
 - Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
 - Funciones de las materias primas que interviene en los procesos de elaboración.
 - Formulaciones.
 - Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes.
- Puntos clave en los diferentes procedimientos.
- Control y valoración de resultados.
- Elaboraciones propias de la Comunitat Valenciana.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Elaboración de semifríos:
 - Semifríos. Descripción, tipos, aplicaciones y conservación.
 - Funciones de las materias primas que interviene en los procesos de elaboración.
 - Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos:
- Puntos clave en los diferentes procedimientos.
- Control y valoración de resultados.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Presentación de postres a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:
 - Decoración y presentación de postres. Normas y combinaciones básicas.
 - Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
 - Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos:
- Emplatados.
- En carro.
- En buffet.
- A la vista del cliente.
- Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
- Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Código: 0031
- Duración: 64 horas
- Contenidos:
- Alteraciones y transformaciones de los productos alimentarios:
 - Agentes causantes, mecanismos de transmisión e infestación.
 - Transformaciones y alteraciones que originan.
 - Riesgos para la salud.
 - Métodos de conservación de alimentos.
- Normas y medidas sobre la higiene en la industria alimentaria:
 - Normativa aplicable al sector.
 - El plan de higiene.
- Higiene de equipos, instalaciones y manipuladores:
 - Conceptos y niveles de higiene en locales de elaboración de alimentos.

- Processos i productes de neteja i desinfecció.
 - Processos i productes de desratització i desinsectació.
 - Bones pràctiques higièniques (BPH).
 - Perills sanitaris associats a pràctiques inadequades.
- Bones pràctiques de manipulació d'aliments:
- Normativa general de manipulació d'aliments.
 - Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades.
 - Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.

Aplicació de sistemes d'autocontrol:

- Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.
- Passos previs als set principis del sistema d'autocontrol APPCC.

- Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC.

- Traçabilitat.

Utilització eficient de recursos:

- Impacte ambiental provocat per l'ús.
- Concepte de les tres R: reducció, reutilització i reciclatge.
- Metodologies per a la reducció del consum dels recursos.

Gestió de residus:

- Legislació ambiental.
- Descripció dels residus generats i els seus efectes ambientals.
- Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.

- Tractament d'aigües residuals.

- Paràmetres de control ambiental en els processos de producció d'aliments.

Mòdul professional: Formació i orientació laboral

Codi: 0049

Duració: 96 hores

Continguts:

Busca activa d'ocupació:

- Anàlisi dels interessos, aptituds i motivacions personals per a la carrera professional
- Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del Tècnic en Cuina i Gastronomia.

- Identificació d'itineraris formatius relacionats amb el Tècnic en Cuina i Gastronomia.

- Definició i anàlisi del sector professional del Tècnic en Cuina i Gastronomia.

- Planificació de la pròpia carrera: establiment d'objectius a mitjà i llarg termini.

- Procés de busca d'ocupació en xicotetes, mitjanes i grans empreses del sector.

- Oportunitats d'aprenentatge i ocupació a Europa. Europass (elaborat en una segona llengua europea), Ploteus, Erasmus.

- Tècniques i instruments de busca de treball: fonts d'informació i reclutament. Tècniques per a la selecció i organització de la informació.

- Carta de presentació. Currículum. Tests psicotècnics. Entrevista de treball.

- Valoració d'altres possibilitats d'inserció: autoocupació i accés a la funció pública.

- El procés de presa de decisions.

Gestió del conflicte i equips de treball:

- Valoració dels avantatges i inconvenients del treball en equip per a l'eficàcia de l'organització enfront del treball individual.

- Concepte d'equip de treball.

- Tipus d'equips en el sector professional del Tècnic en Cuina i Gastronomia segons les funcions que desenvolupen.

- Característiques d'un equip de treball eficaç.

- La participació en l'equip de treball. Anàlisi dels diferents rols dels participants.

- Etapes de formació dels equips de treball.

- Tècniques de dinamització de grups.

- Definició del conflicte: característiques, fonts i etapes.

- Causes del conflicte en el món laboral.

- Procesos y productos de limpieza y desinfección.
- Procesos y productos de desratización y desinsectación.

- Buenas prácticas higiénicas (BPH).

- Peligros sanitarios asociados a prácticas inadecuadas.

Buenas prácticas de manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.

- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.

- Trazabilidad.

Utilización eficiente de recursos:

- Impacto ambiental provocado por el uso.

- Concepto de las tres R: reducción, reutilización y reciclado.

- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Gestión de residuos:

- Legislación ambiental.

- Descripción de los residuos generados y sus efectos ambientales.

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

- Tratamiento de aguas residuales.

- Parámetros de control ambiental en los procesos de producción de alimentos.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Código: 0049

Duración: 96 horas

Contenidos:

Búsqueda activa de empleo:

- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional

- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en Cocina y Gastronomía.

- Definición y análisis del sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía.

- Planificación de la propia carrera: establecimiento de objetivos a medio y largo plazo.

- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.

- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass (elaborado en una segunda lengua europea), Ploteus, Erasmus.

- Técnicas e instrumentos de búsqueda de trabajo: fuentes de información y reclutamiento. Técnicas para la selección y organización de la información.

- Carta de presentación. Currículum Vitae. Tests psicotécnicos. Entrevista de trabajo.

- Valoración de otras posibilidades de inserción: autoempleo y acceso a la función pública.

- El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo en equipo para la eficacia de la organización frente al trabajo individual.

- Concepto de equipo de trabajo.

- Tipos de equipos en el sector profesional del Técnico en Cocina y Gastronomía según las funciones que desarrollan.

- Características de un equipo de trabajo eficaz.

- La participación en el equipo de trabajo. Análisis de los diferentes roles de los participantes.

- Etapas de formación de los equipos de trabajo.

- Técnicas de dinamización de grupos.

- Definición del conflicto: características, fuentes y etapas.

- Causas del conflicto en el mundo laboral.

– Mètodes per a la resolució o supressió del conflicte: negociació, mediació, conciliació i arbitratge.

Contracte de treball:

– El Dret del Treball. Fonts del Dret del Treball, en especial, el conveni col·lectiu.

– Anàlisi de la relació laboral individual.

– Relacions laborals excloses i relacions laborals especials.

– Noves formes de regulació del treball.

– Intervenció dels organismes públics en les relacions laborals.

– Drets i deures derivats de la relació laboral.

– El contracte de treball: característiques, contingut mínim, formalització i període de prova.

– Modalitats de contractes de treball i mesures de foment de la contractació. ETT.

– Temps de treball: jornada, descans, vacances, permisos, hores extraordinàries, festius, horaris...

– Condicions de treball relacionades amb la conciliació de la vida laboral i familiar.

– Salari: estructura del salari, SMI, FOGASA, rebut de salaris.

– Modificació, suspensió i extinció del contracte de treball. Rebut de liquidació.

– Representació dels treballadors: representants unitaris i sindicals.

– Negociació col·lectiva.

– Anàlisi del conveni col·lectiu aplicable al seu àmbit professional.

– Conflictes col·lectius de treball.

– Noves formes d'organització del treball: subcontractació, tele treball...

– Beneficis per als treballadors en les noves organitzacions: flexibilitat, beneficis socials...

– Plans d'igualtat.

Seguretat Social, ocupació i desocupació:

– El sistema de Seguretat Social com a principi bàsic de solidaritat social.

– Estructura del sistema de Seguretat Social: nivells de protecció; règims especials i general.

– Determinació de les principals obligacions dels empresaris i els treballadors en matèria de Seguretat Social: afiliació, altes, baixes i cotització.

– L'acció protectora de la Seguretat Social: prestacions contributives i no contributives.

– Concepte i situacions protegibles en la protecció per desocupació: prestació de desocupació, subsidi, renda activa d'inserció.

– RETA: obligacions i acció protectora.

Avaluació de riscos professionals:

– La cultura preventiva: integració en l'activitat i organització de l'empresa.

– Valoració de la relació entre treball i salut. Normativa reguladora.

– El risc professional.

– El dany laboral: AT, EP, altres patologies.

– Tècniques de prevenció.

– Anàlisi de factors de risc.

– Avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva. Metodologia d'avaluació.

– Anàlisi de riscos lligats a les condicions de seguretat.

– Anàlisi de riscos lligats a les condicions ambientals.

– Anàlisi de riscos lligats a les condicions ergonòmiques i psicosocials.

– Riscos específics en la indústria de la cuina.

– Determinació dels possibles danys a la salut del treballador que poden derivar-se de les situacions de risc detectades.

Planificació de la prevenció de riscos en l'empresa:

– Drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

– Responsabilitats en matèria de prevenció de riscos laborals.

– Métodos para la resolución o supresión del conflicto: negociación, mediación, conciliación y arbitraje.

Contrato de trabajo:

– El Derecho del Trabajo. Fuentes del Derecho del Trabajo, en especial, el convenio colectivo.

– Análisis de la relación laboral individual.

– Relaciones laborales excluidas y relaciones laborales especiales.

– Nuevas formas de regulación del trabajo.

– Intervención de los organismos públicos en las relaciones laborales.

– Derechos y deberes derivados de la relación laboral.

– El contrato de trabajo: características, contenido mínimo, formalización y período de prueba.

– Modalidades de contratos de trabajo y medidas de fomento de la contratación. ETT.

– Tiempo de trabajo: jornada, descanso, vacaciones, permisos, horas extraordinarias, festivos, horarios...

– Condiciones de trabajo relacionadas con la conciliación de la vida laboral y familiar.

– Salario: estructura del salario, SMI, FOGASA, recibo de salarios.

– Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Recibo de finiquito.

– Representación de los trabajadores: representantes unitarios y sindicales.

– Negociación colectiva.

– Análisis del convenio colectivo aplicable a su ámbito profesional.

– Conflictos colectivos de trabajo.

– Nuevas formas de organización del trabajo: subcontractación, teletrabajo.

– Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales.

– Planes de Igualdad.

Seguridad Social, empleo y desempleo:

– El sistema de Seguridad Social como principio básico de solidaridad social.

– Estructura del sistema de Seguridad Social: niveles de protección, regímenes especiales y general.

– Determinación de las principales obligaciones de los empresarios y los trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

– La acción protectora de la Seguridad Social: prestaciones contributivas y no contributivas.

– Concepto y situaciones protegibles en la protección por desempleo: prestación de desempleo, subsidio, renta activa de inserción.

– RETA: obligaciones y acción protectora.

Evaluación de riesgos profesionales:

– La cultura preventiva: integració en la actividad y organización de la empresa.

– Valoración de la relación entre trabajo y salud. Normativa reguladora.

– El riesgo profesional.

– El daño laboral: AT, EP, otras patologías.

– Técnicas de prevención.

– Análisis de factores de riesgo.

– Evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. Metodología de evaluación.

– Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

– Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

– Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.

– Riesgos específicos en la industria de la cocina.

– Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

– Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

– Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.

- Modalitats d'organització de la prevenció a l'empresa.
- Auditories internes i externes.
- Representació dels treballadors en matèria preventiva.
- Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals: OIT, Agència Europea de Seguretat i Salut, INSHT, Inspecció de Treball, INVASSAT...

- Gestió de la prevenció a l'empresa.
- Planificació de la prevenció a l'empresa.
- Investigació, notificació i registre d'accidents de treball.
- Índexs de sinistralitat laboral.
- Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.
- Elaboració d'un pla d'emergència en un centre de producció corresponent a la seua activitat professional.

Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa:

- Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

- Protocol d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- Primers auxilis: concepte, aplicació de tècniques de primers auxilis.

- Vigilància de la salut dels treballadors.

Mòdul professional: Empresa i iniciativa emprendedora

Codi: 0050

Duració: 66 hores

Continguts:

Iniciativa emprendedora:

- Innovació i desenvolupament econòmic. Principals característiques de la innovació en l'activitat de la cuina i la gastronomia (materiales, tecnologia, organització de la producció, etc.).

- Beneficis socials de la cultura emprendedora.

- El caràcter emprendedor. Factors clau dels emprendedores: iniciativa, creativitat i formació.

- L'actuació dels emprendedores com a empleats d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la cuina i la restauració.

- L'actuació dels emprendedores com a empresaris d'una xicoteta i mitjana empresa en el sector de la cuina i la restauració.

- El risc en l'activitat emprendedora.

- Concepte d'empresari. Requisits per a l'exercici de l'activitat empresarial.

- Objectius personals versus objectius empresarials.

- Pla d'empresa: la idea de negoci en l'àmbit de la cuina i la restauració.

- Bones pràctiques de cultura emprendedora en l'activitat de la cuina i la restauració.

L'empresa i el seu entorn:

- L'empresa com a sistema.

- Funcions bàsiques de l'empresa.

- Distintes formes d'organització: avantatges i inconvenients. L'organigrama.

- L'entorn general de l'empresa: econòmic, social, demogràfic, cultural i mediambiental.

- L'entorn específic de l'empresa: clients, proveïdors i competència.

- Anàlisi de l'entorn general d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la cuina i la restauració.

- Anàlisi de l'entorn específic d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la cuina i la restauració.

- L'estudi de mercat.

- Localització de l'empresa.

- Pla de màrqueting.

- Relacions d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la cuina i la restauració amb el seu entorn.

- Relacions d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la cuina i la restauració amb el conjunt de la societat.

- Contribució d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la cuina i la restauració al desenvolupament sostenible.

- Cultura de l'empresa i imatge corporativa.

- L'ètica empresarial i els principis ètics d'actuació.

- La responsabilitat social corporativa.

- El balanç social.

- Modalidades de organización de la prevención a la empresa.

- Auditorias internas y externas.

- Representación de los trabajadores en materia preventiva.

- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales: OIT, Agencia Europea de Seguridad y Salud, INSHT, Inspección de Trabajo, INVASSAT...

- Gestión de la prevención en la empresa.

- Planificación de la prevención en la empresa.

- Investigación, notificación y registro de accidentes de trabajo.

- Índices de siniestralidad laboral.

- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.
- Elaboración de un plan de emergencia en un centro de producción correspondiente a su actividad profesional.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

- Primeros auxilios: concepto, aplicación de técnicas de primeros auxilios.

- Vigilancia de la salud de los trabajadores.

Módulo Profesional: Empresa e Iniciativa Emprendedora.

Código: 0050

Duración: 66 horas

Contenidos:

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de la cocina y la gastronomía (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).

- Beneficios sociales de la cultura emprendedora.

- El carácter emprendedor. Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

- La actuación de los emprendedores como empleados de una pequeña y mediana empresa del sector de la cocina y la restauración.

- La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña y mediana empresa en el sector de la cocina y la restauración.

- El riesgo en la actividad emprendedora.

- Concepto de empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

- Objetivos personales versus objetivos empresariales.

- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la cocina y la restauración.

- Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad de la cocina y la restauración.

La empresa y su entorno:

- La empresa como sistema.

- Funciones básicas de la empresa.

- Distintas formas de organización: ventajas e inconvenientes. El organigrama.

- El entorno general de la empresa: económico, social, demográfico, cultural y medioambiental.

- El entorno específico de la empresa: clientes, proveedores y competencia.

- Análisis del entorno general de una pequeña y mediana empresa del sector de la cocina y la restauración.

- Análisis del entorno específico de una pequeña y mediana empresa del sector de la cocina y la restauración.

- El estudio de mercado.

- Localización de la empresa.

- Plan de marketing.

- Relaciones de una pequeña y mediana empresa del sector de la cocina y la restauración con su entorno.

- Relaciones de una pequeña y mediana empresa del sector de la cocina y la restauración con el conjunto de la sociedad.

- Contribución de una pequeña y mediana empresa del sector de la cocina y la restauración al desarrollo sostenible.

- Cultura de la empresa e imagen corporativa

- La ética empresarial y los principios éticos de actuación.

- La responsabilidad social corporativa.

- El balance social.

– Responsabilitat social i ètica de les empreses del sector de la cuina i la restauració.

Creació i posada en marxa d'una empresa:

– Concepte jurídic d'empresa.
– Tipus d'empresa i elecció de la forma jurídica: responsabilitat, fiscalitat, capital social, dimensió i nombre de socis.

– Requisits legals mínims exigits per a la constitució de l'empresa, segons la seua forma jurídica.

– Tràmits administratius per a la constitució d'una empresa.

– Vies d'assessorament i gestió administrativa externs existents per a posar en marxa una xicoteta i mitjana empresa. La finestra única empresarial.

– Concepte d'inversió i fonts de finançament.

– Instruments de finançament bancari.

– Ajudes, subvencions i incentius fiscals per a empreses del sector de la cuina i la restauració.

– Viabilitat econòmica i viabilitat financera d'una xicoteta i mitjana empresa del sector de la cuina i la restauració.

– Pla d'empresa: elecció de la forma jurídica, estudi de viabilitat econòmica i financera, tràmits administratius i gestió d'ajudes i subvencions.

Funció administrativa:

– Concepte de comptabilitat i nocions bàsiques.

– Operacions comptables: registre de la informació econòmica d'una empresa.

– La comptabilitat com a imatge fidel de la situació econòmica.

– El balanç i el compte de resultats.

– Anàlisi de la informació comptable.

– Llibres i documents obligatoris segons la normativa vigent.

– Obligacions fiscals de les empreses.

– Requisits i terminis per a la presentació de documents oficials.

– Gestió administrativa d'una empresa relacionada amb la cuina i la restauració.

– Documents necessaris per a l'exercici de l'activitat econòmica: documents de compravenda, mitjans de pagament i altres.

Mòdul professional: Formació en centres de treball

Codi: 0051

Duració: 380 hores

Continguts:

Identificació de l'estructura i organització empresarial:

– Estructura i organització empresarial del sector de la cuina.

– Activitat de l'empresa i la seua ubicació en el sector de la cuina.

– Organigrama de l'empresa. Relació funcional entre departaments

– Organigrama logístic de l'empresa. Proveïdors, clients i canals de comercialització.

– Procediments de treball en l'àmbit de l'empresa. Sistemes i mètodes de treball.

– Recursos humans en l'empresa: requisits de formació i de competències professionals, personals i socials associades als diferents llocs de treball.

– Sistema de qualitat establert en el centre de treball.

– Sistema de seguretat establert en el centre de treball.

Aplicació d'hàbits ètics i laborals:

– Actituds personals: empatia, puntualitat

– Actituds professionals: orde, neteja, responsabilitat i seguretat.

– Actituds davant de la prevenció de riscos laborals i ambientals.

– Jerarquia en l'empresa. Comunicació amb l'equip de treball.

– Documentació de les activitats professionals: mètodes de classificació, codificació, renovació i eliminació.

– Reconeixement i aplicació de les normes internes, instruccions de treball, procediments normalitzats de treball i altres, de l'empresa.

Recepció, emmagatzemament i conservació de gèneres crus, semi-elaborats i elaborats:

– Documentació associada als processos de recepció.

– Equips i instruments de control de gèneres.

– Operacions de control de recepció.

– Responsabilidad social y ética de las empresas del sector de la cocina y la restauración.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

– Concepto jurídico de empresa.
– Tipos de empresa y elección de la forma jurídica: responsabilidad, fiscalidad, capital social, dimensión y número de socios.

– Requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.

– Trámites administrativos para la constitución de una empresa.

– Vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes para poner en marcha una pequeña y mediana empresa. La ventana única empresarial.

– Concepto de inversión y fuentes de financiación.

– Instrumentos de financiación bancaria.

– Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para empresas del sector de la cocina y la restauración.

– Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pequeña y mediana empresa del sector de la cocina y la restauración.

– Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

– Concepto de contabilidad y nociones básicas.

– Operaciones contables: registro de la información económica de una empresa.

– La contabilidad como imagen fiel de la situación económica.

– El Balance y la Cuenta de resultados.

– Análisis de la información contable.

– Libros y documentos obligatorios según la normativa vigente.

– Obligaciones fiscales de las empresas.

– Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.

– Gestión administrativa de una empresa relacionada con la cocina y la restauración.

– Documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica: documentos de compraventa, medios de pago y otros.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Código: 0051

Duración: 380 horas

Contenidos:

Identificación de la estructura y organización empresarial:

– Estructura y organización empresarial del sector de la cocina.

– Actividad de la empresa y su ubicación en el sector de la cocina.

– Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos

– Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización.

– Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa. Sistemas y métodos de trabajo.

– Recursos humanos en la empresa: requisitos de formación y de competencias profesionales, personales y sociales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.

– Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo.

– Sistema de seguridad establecido en el centro de trabajo.

Aplicación de hábitos éticos y laborales:

– Actitudes personales: empatía, puntualidad

– Actitudes profesionales: orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.

– Actitudes ante la prevención de riesgos laborales y ambientales.

– Jerarquía en la empresa. Comunicación con el equipo de trabajo.

– Documentación de las actividades profesionales: métodos de clasificación, codificación, renovación y eliminación.

– Reconocimiento y aplicación de las normas internas, instrucciones de trabajo, procedimientos normalizados de trabajo y otros, de la empresa.

Recepción, almacenamiento y conservación de gèneros crus, semi-elaborados y elaborados:

– Documentación asociada a los procesos de recepción.

– Equipos e instrumentos de control de gèneros.

– Operaciones de control de recepción.

- El magatzem. Tipus i espais.
- Criteris de magatzematge.
- Procediments d'envasament i conservació en magatzem.
- Prevenció de riscos i protecció ambiental de les fases de magatzematge.

Execució d'operacions de preelaboració:

- Documentació associada a les operacions de preelaboració.
- Preparació de bateria, maquinària i ferramentes.
- Disposició de la maquinària i ferramentes en els espais de treball.

- Neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres. Tècniques i equips necessaris.

- Procediments i tècniques de regeneració de matèries primeres.
- Preparació, neteja, talls i obtenció de peces.
- Procediments intermedis de conservació.

- Normes de seguretat i salut laboral relacionades amb la manipulació i conservació d'aliments.

Realització d'elaboracions i productes culinàries:

- Identificació de procediments específics de l'empresa per a l'obtenció d'elaboracions culinàries elementals i productes culinàries.

- Fases prèvies i maneres d'actuar previs al desenvolupament de les tècniques.

- Necessitats de gèneres, equips i estris.
- Verificació de la disponibilitat d'equips i estris.
- Execució de tècniques d'elaboracions i productes culinàries.
- Execució de terminacions, decoracions i presentació de productes.

- Procediments intermedis de conservació.

- Neteja i organització del lloc de treball durant l'execució.

- Normativa higiènicosanitària i de protecció ambiental aplicable.

Compliment de la normativa de seguretat i higiene i de protecció ambiental:

- Normes higiènicosanitàries.
- Comportaments susceptibles de produir contaminació.
- Vestimenta de treball. Neteja.
- Bones pràctiques de manipulació d'aliments.
- Mitjans de protecció per als accidents més habituals en la manipulació d'aliments.
- Sistemes de gestió de residus i protecció ambiental en la manipulació d'aliments i àrees relacionades.
- Energia i eficiència energètica en la restauració.

- El almacén. Tipos y espacios.
- Criterios de almacenaje.
- Procedimientos de envasado y conservación en almacén.
- Prevención de riesgos y protección ambiental de las fases de almacenaje.

Ejecución de operaciones de preelaboración:

- Documentación asociada a las operaciones de preelaboración.
- Preparación de batería, maquinaria y herramientas.
- Disposición de la maquinaria y herramientas en los espacios de trabajo.

- Limpieza y preparaciones previas de las materias primas. Técnicas y equipos necesarios.

- Procedimientos y técnicas de regeneración de materias primas.
- Preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas.
- Procedimientos intermedios de conservación.

- Normas de seguridad y salud laboral relacionadas con la manipulación y conservación de alimentos.

Realización de elaboraciones y productos culinarios:

- Identificación de procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias elementales y productos culinarios.

- Fases previas y modos de actuar previos al desarrollo de las técnicas.

- Necesidades de géneros, equipos y útiles.
- Verificación de la disponibilidad de equipos y útiles.
- Ejecución de técnicas de elaboraciones y productos culinarios.
- Ejecución de terminaciones, decoraciones y presentación de productos.

- Procedimientos intermedios de conservación.

- Limpieza y organización del lugar de trabajo durante la ejecución.

- Normativa higiénico sanitaria y de protección ambiental aplicable.

Cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene y de protección ambiental:

- Normas higiénico-sanitarias.
- Comportamientos susceptibles de producir contaminación.
- Vestimenta de trabajo. Limpieza.
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Medios de protección para los accidentes más habituales en la manipulación de alimentos.
- Sistemas de gestión de residuos y protección ambiental en la manipulación de alimentos y áreas relacionadas.
- Energía y eficiencia energética en la restauración.

ANNEX II

Seqüenciació i distribució horària dels Mòduls professionals

Cicle Formatiu de Grau Mitjà: CUINA I GASTRONOMIA				
MÒDUL PROFESSIONAL	Càrrega lectiva completa (hores)	Primer curs (hores/setmana)	Segon curs	
			Dos trimestres (hores/setmana)	Un trimestre (hores)
0046. Preelaboració i conservació d'aliments	256	8		
0047. Tècniques culinàries	256	8		
0026. Processos bàsics de pastisseria i rebosteria	224	7		
0031. Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments	64	2		

Horari reservat per a la docència en anglés	64	2		
0049. Formació i orientació laboral	96	3		
0045. Ofertes gastronòmiques	88		4	
0048. Productes culinaris	264		12	
0028. Postres en restauració	198		9	
Horari reservat per a la docència en anglés	44		2	
0050. Empresa i iniciativa emprenedora.	66		3	
0051. Formació en centres de treball.	380			380
Total en el cicle formatiu	2000	30	30	380

ANNEX III

Professorat

A. Atribució docent

MÒDULS PROFESSIONALS	Especialitat del professorat	Cos
CV0001. Anglès Tècnic I-M CV0002. Anglès Tècnic II-M	Anglès	– Catedràtic d'Ensenyança Secundària – Professor d'Ensenyança Secundària

B. Titulacions requerides per a centres docents de titularitat privada o d'altres administracions diferents de l'educativa

MÒDULS PROFESSIONALS	TITULACIÓ
CV0001. Anglès Tècnic I-M CV0002. Anglès Tècnic II-M	La requerida per a la matèria d'Anglès, d'Educació Secundària Obligatòria o Batxillerat, segons estableix la disposició transitòria primera del <i>Reial Decret 1834/2008, de 8 de novembre, pel qual es definixen les condicions de formació per a l'exercici de la docència en l'Educació Secundària Obligatòria, el Batxillerat, la Formació Professional i les ensenyances de règim especial i s'establixen les especialitats dels cossos docents d'ensenyança secundària (BOE del 28)</i> i acreditar la formació pedagògica i didàctica que estableix el mencionat Reial Decret.

ANEXO II

Secuenciación y distribución horaria de los módulos profesionales

Ciclo Formativo de Grado Medio: COCINA Y GASTRONOMÍA				
MÓDULO PROFESIONAL	Carga lectiva completa (horas)	Primer curso (horas/semana)	Segundo curso	
			Dos trimestres (horas /semana)	Un trimestre (horas)
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	256	8		
0047. Técnicas culinarias.	256	8		
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
Horario reservado para la docencia en inglés.	64	2		
0049. Formación y Orientación Laboral.	96	3		
0045. Ofertas gastronómicas.	88		4	
0048. Productos culinarios.	264		12	
0028. Postres en restauración.	198		9	
Horario reservado para la docencia en inglés.	44		2	
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	66		3	
0051. Formación en Centros de Trabajo.	380			380
Total en el ciclo formativo	2000	30	30	380

ANEXO III

Profesorado

A. Atribución docente

MÓDULOS PROFESIONALES	Especialidad del profesorado	Cuerpo
CV0001. Inglés Técnico I-M CV0002. Inglés Técnico II-M	Inglés	– Catedrático de Enseñanza Secundaria – Profesor de Enseñanza Secundaria

B. Titulaciones requeridas para centros docentes de titularidad privada o de otras administraciones distintas de la educativa

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIÓN
CV0001. Inglés Técnico I-M CV0002. Inglés Técnico II-M	La requerida para la materia de Inglés, de Educación Secundaria Obligatoria o Bachillerato, según establece la disposición transitoria primera del <i>Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de enseñanza secundaria (BOE del 28)</i> y acreditar la formación pedagógica y didáctica que establece el mencionado Real Decreto.

ANNEX IV

Mòdul professional: Anglès Tècnic I-M

Codi: CV0001

Duració: 64 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Reconeix la informació professional i quotidiana continguda en discursos orals emesos en llengua estàndard, analitzant el contingut global del missatge i relacionant-lo amb els recursos lingüístics corresponents.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha situat el missatge en el seu context.
- b) S'ha identificat la idea principal del missatge.
- c) S'ha reconegut la finalitat del missatge directe, telefònic o per un altre mitjà auditiu.
- d) S'ha extret la informació específica en missatges relacionats amb els aspectes quotidians de la vida professional i quotidiana.
- e) S'han seqüenciat els elements constituents del missatge.
- f) S'han identificat les idees principals d'un discurs sobre temes coneguts, transmesos pels mitjans de comunicació i emesos en llengua estàndard, i s'han articulats amb claredat.
- g) S'han reconegut les instruccions orals i s'han seguit les indicacions.
- h) S'ha pres consciència de la importància de comprendre globalment un missatge, sense entendre'n tots i cada un dels elements.

2. Interpreta la informació professional continguda en textos escrits senzills, i analitza de manera comprensiva els seus continguts.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han seleccionat els materials de consulta i els diccionaris tècnics.
- b) S'han llegit de manera comprensiva textos clars en llengua estàndard.
- c) S'ha interpretat el contingut global del missatge.
- d) S'ha relacionat el text amb l'àmbit del sector a què es referix.

- e) S'ha identificat la terminologia utilitzada.
- f) S'han realitzat traduccions de textos en llengua estàndard utilitzant material de suport en cas necessari.

g) S'ha interpretat el missatge rebut a través de suports telemàtics: correu electrònic, fax, entre d'altres.

3. Emet missatges orals clars estructurats, participant com a agent actiu en conversacions professionals.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat els registres utilitzats per a l'emissió del missatge.
- b) S'ha comunicat utilitzant fórmules, nexes d'unió i estratègies d'interacció.
- c) S'han utilitzat normes de protocol en presentacions.
- d) S'han descrit fets breus i imprevistos relacionats amb la seua professió.
- e) S'ha utilitzat correctament la terminologia de la professió.
- f) S'han expressat sentiments, idees o opinions.
- g) S'han enumerat les activitats de la tasca professional.

ANEXO IV

Módulo Profesional: Inglés Técnico I-M

Código: CV0001

Duración: 64 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha situado el mensaje en su contexto.
- b) Se ha identificado la idea principal del mensaje.
- c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.
- d) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana.
- e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje.
- f) Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articuladas con claridad.
- g) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones.
- h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.

2. Interpreta información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios técnicos.
- b) Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua estándar.
- c) Se ha interpretado el contenido global del mensaje.
- d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- e) Se ha identificado la terminología utilizada.
- f) Se han realizado traducciones de textos en lengua estándar utilizando material de apoyo en caso necesario.
- g) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.

3. Emite mensajes orales claros estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje.
- b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción.
- c) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones.
- d) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión.
- e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.
- f) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.
- g) Se han enumerado las actividades de la tarea profesional.

h) S'ha descrit i seqüenciat un procés de treball de la seua competència.

i) S'ha justificat, o no, l'acceptació de les propostes realitzades.

j) S'ha argumentat l'elecció d'una determinada opció o d'un procediment de treball triat.

k) S'ha sol·licitat la reformulació del discurs o la part d'este quan s'ha considerat necessari.

4. Elabora textos senzills en llengua estàndard, respectant les regles gramaticals.

Criteris d'avaluació:

a) S'han redactat textos breus relacionats amb aspectes quotidians i/o professionals.

b) S'ha organitzat la informació de manera coherent i cohesionada.

c) S'han realitzat resums de textos relacionats amb el seu entorn professional.

d) S'ha omplert documentació específica del seu camp professional.

e) S'han resumit les idees principals d'informacions donades, utilitzant els propis recursos lingüístics.

f) S'ha utilitzat les fórmules de cortesia pròpies del document a elaborar.

5. Aplica actituds i comportaments professionals en situacions de comunicació, descrivint les relacions típiques característiques del país de la llengua estrangera.

Criteris d'avaluació:

a) S'han descrit els protocols i les normes de relació social propis del país tenint en compte els costums i usos de la comunitat on es parla la llengua anglesa.

b) S'han identificat els valors i les creences propis de la comunitat on es parla la llengua anglesa.

c) S'han identificat els aspectes socioprofessionals propis del sector, en qualsevol tipus de text.

d) S'han aplicat els protocols i les normes de relació social propis del país de la llengua anglesa.

Continguts

Comprensió de missatges orals:

– Missatges professionals del sector i quotidians.

– Missatges directes (en persona, per videoconferència...), telefònics i gravats.

– Coneixent la terminologia específica del sector.

– Sabent extraure la idea principal i idees secundàries.

– Sent conscients dels distints recursos gramaticals i lingüístics perquè la comunicació siga possible.

Interpretació de missatges escrits:

– Comprensió de missatges, de textos, d'articles bàsics professionals i quotidians.

– Suports telemàtics: fax, correu electrònic, burofax.

– Terminologia específica del sector.

– Idea principal i idees secundàries.

– Recursos gramaticals: temps verbals, preposicions, adverbis, locucions preposicionals i adverbials, ús de la veu passiva, oracions de relatiu, estil indirecte, i d'altres.

– Relacions temporals: anterioritat, posterioritat i simultaneïtat.

Producció de missatges orals:

– Registres utilitzats en l'emissió de missatges orals.

– Terminologia específica del sector.

– Marcadors lingüístics de relacions socials, normes de cortesia i diferències de registre.

– Manteniment i seguiment del discurs oral:

– Suport, demostració d'enteniment, petició d'aclariment, i d'altres.

– Entonació com a recurs de cohesió del text oral.

Emissió de textos escrits:

– Elaboració de textos professionals senzills del sector i quotidians.

– Adequació del text al context comunicatiu.

– Registre.

h) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia.

i) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas.

j) Se ha argumentado la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido.

k) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

4. Elabora textos sencillos en lengua estándar, respetando las reglas gramaticales.

Criterios de evaluación:

a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/o profesionales.

b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.

c) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.

d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional.

e) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.

f) Se han utilizado las fórmulas de cortesia propias del documento a elaborar.

5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país teniendo en cuenta las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua inglesa.

b) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua inglesa.

c) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

d) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua inglesa.

Contenidos

Comprensió de mensajes orales:

– Mensajes profesionales del sector y cotidianos.

– Mensajes directos (en persona, por videoconferencia...), telefónicos y grabados.

– Conociendo la terminología específica del sector.

– Sabiendo extraer la idea principal e ideas secundarias.

– Siendo conscientes de los distintos recursos gramaticales y lingüísticos para que la comunicación sea posible.

Interpretación de mensajes escritos:

– Comprensió de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos.

– Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax.

– Terminología específica del sector.

– Idea principal e ideas secundarias.

– Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, y otros.

– Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Producción de mensajes orales:

– Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

– Terminología específica del sector.

– Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesia y diferencias de registro.

– Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:

– Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, y otros.

– Entonación como recurso de cohesión del texto oral.

Emisión de textos escritos:

– Elaboración de textos sencillos profesionales del sector y cotidianos.

– Adequación del texto al contexto comunicativo.

– Registro.

– Selecció lèxica, selecció d'estructures sintàctiques, selecció de contingut rellevant.

– Ús dels signes de puntuació.

– Coherència en el desenvolupament del text.

Identificació i interpretació dels elements culturals més significatius dels països de llengua anglesa:

– Valoració de les normes socioculturals i protocol·làries en les relacions internacionals.

– Ús dels recursos formals i funcionals en situacions que requereixen un comportament socioprofessional a fi de projectar una bona imatge de l'empresa.

Orientacions pedagògiques

Este mòdul conté la formació necessària per a l'exercici d'activitats relacionades amb les funcions d'atenció al client, informació i assessorament, desenvolupament i seguiment de normes de protocol i compliment de processos i protocols de qualitat; tot això en anglès, incloent-hi aspectes com ara:

– L'ús i l'aplicació de les diverses tècniques de comunicació per a informar i assessorar el client durant els processos de servei.

– El desenvolupament i la formalització de processos i protocols de qualitat associats a les activitats del servei.

Les activitats professionals associades a estes funcions, s'apliquen en els processos corresponents a la qualificació professional.

La formació del mòdul contribueix a assolir els objectius generals del cicle formatiu i les competències del títol.

Les línies d'actuació en el procés d'ensenyança-aprenentatge, que permeten assolir els objectius del mòdul, versaran sobre:

– La descripció, l'anàlisi i l'aplicació dels processos de comunicació i les tècniques d'imatge personal utilitzant l'anglès.

– Els processos de qualitat en l'empresa, l'avaluació i la identificació i formalització de documents associats a la prestació de servicis en anglès.

– La identificació, l'anàlisi i els procediments d'actuació davant de queixes o reclamacions dels clients en anglès.

Mòdul professional: Anglès Tècnic II-M

Codi: CV 0002

Duració: 44 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Produïx missatges orals senzills en llengua anglesa, en situacions habituals de l'àmbit social i professional de l'empresa reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa.

Criteris d'avaluació:

a) S'han identificat missatges de salutacions, presentació i despedida, amb el protocol i les pautes de cortesia associades.

b) S'han utilitzat missatges proposats en la gestió de cites amb fluïdesa.

c) S'han transmés missatges relatius a la justificació de retards, absències, o qualsevol altra eventualitat.

d) S'han empleat, amb suficient fluïdesa, les expressions habituals per al requeriment de la identificació dels interlocutors.

e) S'han identificat missatges senzills relacionats amb el sector.

2. Manté conversacions en llengua anglesa, senzilles i rutinàries del sector, interpretant la informació de partida.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha utilitzat un vocabulari tècnic bàsic adequat al context de la situació.

b) S'han utilitzat els missatges adequats de salutacions, presentació, identificació i d'altres, amb les pautes de cortesia associades dins del context de la conversació.

c) S'han atés consultes directes telefònicament amb clients i proveïdors suposats.

d) S'han identificat la informació facilitada i els requeriments realitzats per l'interlocutor.

e) S'han formulat les preguntes necessàries per a afavorir i confirmar la recepció correcta del missatge.

f) S'han proporcionat les respostes correctes als requeriments i les instruccions rebuts.

g) S'han realitzat les anotacions oportunes en anglès, en cas de ser necessari.

– Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante.

– Uso de los signos de puntuación.

– Coherencia en el desarrollo del texto.

Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua inglesa:

– Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

– Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento, desarrollo y seguimiento de normas de protocolo y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad; todo ello en inglés, incluyendo aspectos como:

– El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.

– El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones, se aplican en los procesos correspondientes a la cualificación profesional.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

– La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de imagen personal utilizando el inglés.

– Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en inglés.

– La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en inglés.

Módulo Profesional: Inglés Técnico II-M

Código: CV 0002

Duración: 44 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación

1. Produce mensajes orales sencillos en lengua inglesa, en situaciones habituales del ámbito social y profesional de la empresa reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado mensajes de saludos, presentación y despedida, con el protocolo y las pautas de cortesia asociadas.

b) Se han utilizado con fluidez mensajes propuestos en la gestión de citas.

c) Se ha transmitido mensajes relativos a justificación de retrasos, ausencias, o cualquier otra eventualidad.

d) Se han empleado con suficiente fluidez las expresiones habituales para el requerimiento de la identificación de los interlocutores.

e) Se han identificado mensajes sencillos relacionados con el sector.

2. Mantiene conversaciones en lengua inglesa, sencillas y rutinarias del sector interpretando la información de partida.

Criterios de evaluación:

a) Se ha utilizado un vocabulario técnico básico adecuado al contexto de la situación.

b) Se han utilizado los mensajes adecuados de saludos, presentación, identificación y otros, con las pautas de cortesia asociadas dentro del contexto de la conversación.

c) Se han atendido consultas directas telefónicamente con supuestos clientes y proveedores.

d) Se ha identificado la información facilitada y requerimientos realizados por el interlocutor.

e) Se han formulado las preguntas necesarias para favorecer y confirmar la recepción correcta del mensaje.

f) Se han proporcionado las respuestas correctas a los requerimientos e instrucciones recibidos.

g) Se han realizado las anotaciones oportunas en inglés en caso de ser necesario.

h) S'han utilitzat les fórmules comunicatives bàsiques més usuals utilitzades en el sector.

i) S'han comprés els punts principals de la informació sense dificultat.

3. Ompli documents rutinaris de caràcter tècnic en anglés, reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha identificat un vocabulari bàsic d'ús general en la documentació pròpia del sector.

b) S'han identificat les característiques bàsiques i les dades clau del document.

c) S'han analitzat el contingut i la finalitat de diversos documents tipus d'altres països en anglés.

d) S'han omplert documents professionals relacionats amb el sector.

e) S'han redactat cartes d'agraïment a proveïdors i clients en anglés.

f) S'han omplert documents d'incidències i de reclamacions.

g) S'han rebut i remés correus electrònics i fax en anglés amb les expressions correctes de cortesia, salutació i despedida.

h) S'han utilitzat les ferramentes informàtiques en la redacció i l'ompliment dels documents.

4. Redacta documents senzills de caràcter administratiu/laboral reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa i del sector.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha identificat un vocabulari bàsic d'ús general en la documentació pròpia de l'àmbit laboral.

b) S'ha elaborat un currículum seguint el model europeu (Europass) o d'altres propis dels països de parla anglesa.

c) S'han identificat borses d'ocupació en anglés accessibles per mitjans tradicionals i utilitzant les noves tecnologies.

d) S'ha redactat la carta de presentació per a una oferta d'ocupació.

e) S'han descrit les habilitats personals més adequades a la sol·licitud d'una oferta d'ocupació.

f) S'ha inserit un currículum en una borsa d'ocupació en anglés.

g) S'han redactat cartes de citació, rebuig i selecció per a un procés de selecció en l'empresa.

h) S'ha desenvolupat una actitud de respecte envers les distintes formes d'estructurar l'entorn laboral.

i) S'ha valorat la llengua anglesa com a mitjà de relació i d'entendiment en el context laboral.

5. Interpreta textos, documents, conversacions, gravacions o altres en llengua anglesa relacionats amb la cultura general de negoci i d'empresa, utilitzant les ferramentes de suport més adequades.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha interpretat informació bàsica sobre l'empresa, el producte i el servei.

b) S'han interpretat estadístiques i gràfics en anglés sobre l'àmbit professional.

c) S'han aplicat els coneixements de la llengua anglesa a les noves tecnologies de la comunicació i de la informació.

d) S'ha valorat la dimensió de la llengua anglesa com a mitjà de comunicació base en la relació empresarial, tant europea com mundial.

Continguts

Missatges orals senzills en anglés en situacions pròpies del sector:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic sobre: presentació de persones, salutacions i despedides, tractaments de cortesia, identificació dels interlocutors, gestió de cites, visites, justificació de retards o absències, allotjaments, mitjans de transports, horaris, actes culturals i anàlegs.

– Recepció i transmissió de missatges de forma: presencial, telefònica o telemàtica.

– Sol·licituds i peticions d'informació.

h) Se han utilizado las fórmulas comunicativas básicas más usuales utilizadas en el sector.

i) Se han comprendido sin dificultad los puntos principales de la información.

3. Cumplimenta documentos rutinarios de carácter técnico en inglés, reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado un vocabulario básico de uso general en la documentación propia del sector.

b) Se ha identificado las características básicas y datos clave del documento.

c) Se ha analizado el contenido y finalidad de distintos documentos tipo de otros países en inglés.

d) Se han cumplimentado documentos profesionales relacionados con el sector.

e) Se han redactado cartas de agradecimiento a proveedores y clientes en inglés.

f) Se han cumplimentado documentos de incidencias y reclamaciones.

g) Se ha recepcionado y remitido e-mails y faxes en inglés con las expresiones correctas de cortesia, saludo y despedida.

h) Se han utilizado las herramientas informáticas en la redacción y cumplimentación de los documentos.

4. Redacta documentos sencillos de carácter administrativo/laboral reconociendo y aplicando las normas propias de la lengua inglesa y del sector.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado un vocabulario básico de uso general en la documentación propia del ámbito laboral.

b) Se ha elaborado un Currículum Vitae siguiendo el modelo europeo (europass) u otros propios de los países de habla inglesa.

c) Se han identificado bolsas de empleo en inglés accesibles por medios tradicionales y utilizando las nuevas tecnologías.

d) Se ha redactado la carta de presentación para una oferta de empleo.

e) Se han descrito las habilidades personales más adecuadas a la solicitud de una oferta de empleo.

f) Se ha insertado un Currículum Vitae en una bolsa de empleo en inglés.

g) Se han redactado cartas de citación, rechazo y selección para un proceso de selección en la empresa.

h) Se ha desarrollado una actitud de respeto hacia las distintas formas de estructurar el entorno laboral.

i) Se ha valorado la lengua inglesa como medio de relación y entendimiento en el contexto laboral.

5. Interpreta textos, documentos, conversaciones, grabaciones u otros en lengua inglesa relacionados con la cultura general de negocio y empresa utilizando las herramientas de apoyo más adecuadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado información básica sobre la empresa, el producto y el servicio.

b) Se han interpretados estadísticas y gráficos en inglés sobre el ámbito profesional.

c) Se han aplicado los conocimientos de la lengua inglesa a las nuevas Tecnologías de la Comunicación y de la Información.

d) Se ha valorado la dimensión de la lengua inglesa como medio de comunicación base en la relación empresarial, tanto europea como mundial.

Contenidos

Mensajes orales sencillos en inglés en situaciones propias del sector:

– Recursos, estructuras lingüísticas y léxico básico sobre: Presentación de personas, saludos y despedidas, tratamientos de cortesia, identificación de los interlocutores, gestión de citas, visitas, justificación de retrasos o ausencias, alojamientos, medios de transportes, horarios, actos culturales y análogos.

– Recepción y transmisión de mensajes de forma: presencial, telefónica o telemática.

– Solicitudes y peticiones de información.

– Convencions i pautes de cortesia en les relacions professionals: horaris, festes locals i professionals i adequació al llenguatge no verbal.

– Estils comunicatius formals i informals: la recepció i relació amb el client.

Conversació bàsica en llengua anglesa en l'àmbit de l'atenció al client:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb la contractació, l'atenció al client, les queixes i les reclamacions: documents bàsics. Formulació de disculpes en situacions delicades.

– Planificació d'agendes: concert, ajornament i anul·lació de cites.

– Presentació de productes/servicis: característiques de productes/servicis, mesures, quantitats, servicis i valors afegits, condicions de pagament, etc.

– Convencions i pautes de cortesia, relacions i pautes professionals, usades en l'atenció al client, extern i intern.

Ompliment de documentació administrativa i comercial en anglès:

– Interpretació de les condicions d'un contracte de compravenda.

– Ompliment de documentació comercial bàsica: propostes de comanda, albarans, factures proforma, factures, documents de transport, documents de pagament o d'altres.

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb la gestió de comandes, contractació, intenció i preferència de compra, devolucions i descomptes.

Redacció de documentació relacionada amb la gestió laboral en anglès:

– Recursos, estructures lingüístiques i lèxic bàsic relacionats amb l'àmbit laboral: curriculum en diferents models. Borses d'ocupació. Ofertes d'ocupació. Cartes de presentació.

– La selecció i contractació del personal: contractes de treball. Cartes de citació, admissió i rebuig en processos de selecció.

– L'organització de l'empresa: llocs de treball i funcions.

Interpretació de textos amb eines bàsiques de suport (TIC):

– Ús de diccionaris temàtics, correctors ortogràfics, programes de traducció automàtics aplicats a textos relacionats amb:

– La cultura d'empresa i els objectius: diferents enfocaments.

– Articles de premsa específics del sector.

– Descripció i comparació de gràfics i estadística. Comprensió dels indicadors econòmics més habituals.

– Agenda. Documentació per a l'organització de cites, trobades i reunions. Organització de les tasques diàries.

– Consulta de pàgines web amb continguts econòmics en anglès amb informació rellevant per a l'empresa.

Orientacions pedagògiques

Este mòdul conté la formació necessària per a l'exercici d'activitats relacionades amb les funcions d'atenció al client, informació i assessorament i compliment de processos i protocols de qualitat, tot això en anglès, incloent-hi aspectes com ara:

– L'ús i l'aplicació de les diverses tècniques de comunicació per a informar i assessorar el client durant els processos de servici.

– El desenvolupament i la formalització de processos i protocols de qualitat associats a les activitats del servici.

Les activitats professionals associades a estes funcions s'apliquen fonamentalment en els processos propis del nivell de qualificació.

La formació del mòdul contribueix a assolir els objectius generals del cicle formatiu i les competències del títol.

Les línies d'actuació en el procés d'ensenyança-aprenentatge que permeten assolir els objectius del mòdul, versaran sobre:

– La descripció, l'anàlisi i l'aplicació dels processos de comunicació, i les tècniques d'imatge personal utilitzant l'anglès.

– Els processos de qualitat en l'empresa, la seua avaluació i la identificació i formalització de documents associats a la prestació de servicis en anglès.

– La identificació, l'anàlisi i els procediments d'actuació davant de queixes o reclamacions dels clients en anglès.

– Convenciones y pautes de cortesia en las relaciones profesionales: horarios, fiestas locales y profesionales y adecuación al lenguaje no verbal.

– Estilos comunicativos formales e informales: la recepción y relación con el cliente.

Conversación básica en lengua inglesa en el ámbito de la atención al cliente:

– Recursos, estructuras lingüísticas y léxico básico relacionados con la contratación, la atención al cliente, quejas y reclamaciones: documentos básicos. Formulación de disculpas en situaciones delicadas.

– Planificación de agendas: concierto, aplazamiento y anulación de citas.

– Presentación de productos/servicios: características de productos/servicios, medidas, cantidades, servicios y valores añadidos, condiciones de pago, etc.

– Convenciones y pautes de cortesia, relaciones y pautes profesionales, usadas en la atención al cliente, externo e interno.

Cumplimentación de documentación administrativa y comercial en inglés:

– Interpretación de las condiciones de un contrato de compraventa.

– Cumplimentación de documentación comercial básica: propuestas de pedido, albaranes, facturas proforma, facturas, documentos de transporte, documentos de pago u otros.

– Recursos, estructures lingüísticas, y lèxic bàsic relacionats amb la gestió de pedidos, contratación, intenció y preferencia de compra, devoluciones y descuentos.

Redacción de documentación relacionada con la gestión laboral en inglés:

– Recursos, estructures lingüísticas, y lèxic bàsic relacionats amb el ámbito laboral: Curriculum Vitae en distintos modelos. Bolsas de empleo. Ofertas de empleo. Cartas de presentación.

– La selecció y contratación del personal: Contratos de trabajo. Cartas de citación, admisión y rechazo en procesos de selección.

– La organización de la empresa: puestos de trabajo y funciones.

Interpretación de textos con herramientas básicas de apoyo (TIC):

– Uso de diccionarios temáticos, correctores ortográficos, programas de traducción automáticos aplicados a textos relacionados con:

– La cultura de empresa y objetivos: distintos enfoques.

– Artículos de prensa específicos del sector.

– Descripción y comparación de gráficos y estadística. Comprensión de los indicadores económicos más habituales.

– Agenda. Documentación para la organización de citas, encuentros, y reuniones. Organización de las tareas diarias.

– Consulta de páginas web con contenidos económicos en inglés con información relevante para la empresa.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo contiene la formación necesaria para el desempeño de actividades relacionadas con las funciones de atención al cliente, información y asesoramiento y cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en inglés, incluyendo aspectos como:

– El uso y aplicación de las diversas técnicas de comunicación para informar y asesorar al cliente durante los procesos de servicio.

– El desarrollo y formalización de procesos y protocolos de calidad asociados a las actividades del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican fundamentalmente en los procesos propios del nivel de cualificación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

– La descripción, análisis y aplicación de los procesos de comunicación y las técnicas de imagen personal utilizando el inglés.

– Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la prestación de servicios en inglés.

– La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante quejas o reclamaciones de los clientes en inglés.