

Conselleria d'Educació, Cultura i Esport

ORDE 32/2013, de 26 d'abril, de la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport, per la qual s'establix per a la Comunitat Valenciana el currículum del cicle formatiu de grau superior corresponent al títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina. [2013/4395]

ÍNDIX

- Preàmbul
- Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació
- Article 2. Currículum
- Article 3. Organització i distribució horària
- Article 4. Mòduls professionals: Formació en Centres de Treball i Projecte de Direcció de Cuina
- Article 5. Espais i equipament
- Article 6. Professorat
- Article 7. Docència en anglés
- Article 8. Autonomia dels centres
- Article 9. Requisits dels centres per a impartir estes ensenyances
- Article 10. Avaluació, promoció i acreditació
- Article 11. Adaptació als diferents tipus i destinataris de l'oferta educativa
 - Disposició addicional primera. Calendari d'implantació
 - Disposició addicional segona. Autorització de centres docents
 - Disposició addicional tercera. Requisits del professorat de centres privats o de centres públics de titularitat diferent de l'Administració educativa
 - Disposició addicional quarta. Incidència en les dotacions de gasto

- Disposició transitòria. Procés de transició i drets de l'alumnat que curse el cicle formatiu establert per a l'obtenció del títol de Tècnic Superior en Restauració emparat per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu
 - Disposició final primera. Habilitació reglamentària
 - Disposició final segona. Entrada en vigor
 - Annex I. Mòduls professionals
 - Annex II. Seqüenciació i distribució horària setmanal dels mòduls professionals
 - Annex III. Professorat
 - Annex IV. Currículum mòduls professionals: Anglès Tècnic II-S
 - Annex V. Espais mínims
 - Annex VI. Titulacions acadèmiques requerides per a la impartició dels mòduls professionals que conformen el cicle formatiu en centres de titularitat privada, o d'altres administracions diferents de l'educativa.

PREÀMBUL

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 competència exclusiva de la Generalitat la regulació i l'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 es disposa en l'article vint-i-set de la Constitució i en les lleis orgàniques que, conforme a l'apartat u de l'article huitanta-un, la despleguen.

Una vegada aprovat i publicat en el *Boletín Oficial del Estado* el Reial Decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'establix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina 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 I del Reial Decret 1147/2011, de 29 de juliol, pel qual s'establix l'ordenació de la formació professional del sistema educatiu i segons el que es fixa en l'article 10.2 de la Llei Orgànica 5/2002, de 19 de juny, de les Qualificacions i de la Formació Professi-

Consellería de Educación, Cultura y Deporte

ORDEN 32/2013, de 26 de abril, de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece para la Comunitat Valenciana el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina. [2013/4395]

ÍNDICE

- Preàmbulo
- Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación
- Artículo 2. Currículo
- Artículo 3. Organización y distribución horaria
- Artículo 4. Módulos profesionales: formación en centros de trabajo y proyecto de dirección de cocina.
- Artículo 5. Espacios y equipamiento
- Artículo 6. Profesorado
- Artículo 7. Docencia en inglés
- Artículo 8. Autonomía de los centros
- Artículo 9. Requisitos de los centros para impartir estas enseñanzas
- Artículo 10. Evaluación, promoción y acreditación
- Artículo 11. Adaptación a los distintos tipos y destinatarios de la oferta educativa
 - Disposición adicional primera. Calendario de implantación
 - Disposición adicional segunda. Autorización de centros docentes
 - Disposición adicional tercera. Requisitos del profesorado de centros privados o públicos de titularidad diferente a la Administración educativa
 - Disposición adicional cuarta. Incidencia en las dotaciones de gasto.

- Disposición transitoria. Proceso de transición y derechos del alumnado que esté cursando el ciclo formativo establecido para la obtención del título de Técnico Superior en Restauración amparado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo
 - Disposición final primera. Habilitación reglamentaria
 - Disposición final segunda. Entrada en vigor
 - Anexo I. Módulos profesionales
 - Anexo II. Secuenciación y distribución horaria semanal de los módulos profesionales.
 - Anexo III. Profesorado
 - Anexo IV. Currículo módulos profesionales: Inglés Técnico II-S
 - Anexo V. Espacios mínimos
 - Anexo VI. Titulaciones académicas requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el ciclo formativo en centros de titularidad privada, o de otras administraciones distintas de la educativa.

PREÀMBULO

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 exclusiva 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 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas, cuyos contenidos básicos representan el 55 por ciento de la duración total del currículo 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 I del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, 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

onal, en els articles 6.3 i 39.4 de la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en els articles 8.2 i 8.3 del Reial Decret 1147/2011, de 29 de juliol, 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 mencionada, 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 i respectant el perfil professional d'aquell.

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 perjudici a la mobilitat de l'alumnat.

S'ha prestat especial atenció a les àrees prioritàries definides per la disposició adicional 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 obtenir 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 Servicis 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 del que s'ha exposat anteriorment, i segons el que es fixa en l'article 8.2 del Reial Decret 1147/2011, de 29 de juliol, pel qual s'establix l'ordenació de la formació professional del sistema educatiu, vista la proposta de la Direcció General de Formació Professional i Ensenyances de Règim Especial de data 2 d'abril de 2013, amb un informe previ del Consell Valencià de la Formació Professional i conforme amb el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana, en exercici de les atribucions que em conferixen l'article 28.e) de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell, i el Decret 190/2012, de 21 de desembre, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament orgànic i funcional de la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport,

ORDENE

Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació

1. La present orde té com a objecte establir el currículum del cicle formatiu de grau superior vinculat al títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina, tenint en compte les característiques socioproductives, laborals i educatives de la Comunitat Valenciana. A este efecte, la identificació del títol, el perfil professional que està 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 Superior en Direcció de Cuina determinat en el Reial Decret 687/2010, de 20 de maig, 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 superior en Direcció de Cuina 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.

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 8.2 y 8.3 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, 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 currículo 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 currículo 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 currículo formación en la lengua inglesa para facilitar su movilidad profesional a cualquier país europeo.

Este currículo 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 currículo 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 8.2 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación de la formación profesional del sistema educativo, vista la propuesta de la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen General de fecha 2 de abril de 2013, previo informe del Consejo Valenciano de la Formación Profesional y conforme con el Consejo Jurídic Consultivo de la Comunitat Valenciana, en ejercicio de las atribuciones que me confieren el artículo 28.e) de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell, y el Decreto 190/2012, de 21 de diciembre, del Consell, por el que aprueba el Reglamento orgánico y funcional de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte,

ORDENO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1. La presente orden tiene por objeto establecer el currículo del ciclo formativo de grado superior vinculado al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, teniendo en cuenta las características socioproductivas, 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 Superior en Dirección de Cocina determinado en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, 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 superior en Dirección de Cocina 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. Els seus objectius generals, els mòduls professionals i els objectius dels dits 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 687/2010, de 20 de maig.

3. 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 cycle 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.

Article 4. Mòduls professionals: Formació en Centres de Treball i Projecte de Direcció de Cuina

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

El mòdul professional de Projecte de Direcció de Cuina consistirà en la realització individual d'un projecte de caràcter integrador i complementari de la resta dels mòduls que componen el cycle formatiu, que es presentarà i es defensarà davant d'un tribunal format per professorat de l'equip docent del cycle formatiu. Es durà a terme, amb caràcter general, durant l'últim trimestre del segon curs, i podrà coincidir amb la realització del mòdul professional de Formació en Centres de Treball. El desenvolupament i seguiment d'este mòdul haurà de compaginar la tutoria individual i col·lectiva, i la seua avaluació, per ser de caràcter integrador i complementari de la resta dels mòduls que componen el cycle formatiu, quedarà condicionada a l'avaluació positiva d'estos.

Article 5. Espais i equipament

Els espais 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 que s'establixen en l'annex V d'esta orde.

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 s'han de diferenciar per mitjà de tancaaments.

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., han de disposar de la instal·lació necessària perquè funcionen correctament, i han de complir les normes de seguretat i de prevenció de riscos i totes les altres que siguen aplicables.

b) La seua quantitat i 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 espais mencionats.

Article 6. Professorat

1. Els aspectes referents a les especialitats del professorat amb atribució docent en els mòduls professionals del cycle formatiu en Direcció de Cuina indicats en el punt 2 de l'article 2 d'esta orde, segons el que preveu la normativa estatal de caràcter bàsic, són els que s'establixen actualment en l'annex III A) del Reial Decret 687/2010, de 20 de maig, i en l'annex III de la present orde es determinen les especialitats i, si és el cas, els requisits de formació inicial del professorat amb atribució docent en el mòdul professional d'Anglès Tècnic inclòs en l'article 7.

2. A fi de garantir la qualitat d'estes ensenyances, el professorat dels centres docents que no pertanyen a l'Administració educativa ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana, per a poder impartir els mòduls professionals que conformen el cycle formatiu, hauran de posseir la corresponent titulació acadèmica que es concreta en l'annex VI d'esta orde, i, a més, caldrà que acredite la formació pedagògica

2. Sus objetivos generales, los módulos profesionales y los objetivos de dichos 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 687/2010, de 20 de mayo.

3. 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.

Artículo 4. Módulos profesionales: Formación en Centres de Trabajo y Proyecto de Dirección de Cocina

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

El módulo profesional de Proyecto de Dirección de Cocina consistirá en la realización individual de un proyecto de carácter integrador y complementario del resto de los módulos que componen el ciclo formativo, que se presentará y defenderá ante un tribunal formado por profesorado del equipo docente del ciclo formativo. Se desarrollará, con carácter general, durante el último trimestre del segundo curso, pudiendo coincidir con la realización del módulo profesional de Formación en Centres de Trabajo. El desarrollo y seguimiento de este módulo deberá compaginar la tutoría individual y colectiva, y su evaluación, por ser de carácter integrador y complementario del resto de los módulos que componen el ciclo formativo, quedará condicionada a la evaluación positiva de estos.

Artículo 5. Espacios y equipamiento

Los espacios 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 establecidos en el anexo V de esta orden.

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 deberán 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

1. Los aspectos referentes a las especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo en Dirección de Cocina indicados en el punto 2 del artículo 2 de la presente orden, según lo previsto en la normativa estatal de carácter básico, son los establecidos actualmente en el anexo III A) del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, y en el anexo III de la presente orden se determinan las especialidades y, en su caso, los requisitos de formación inicial del profesorado con atribución docente en el módulo profesional de Inglés Técnico incluido en el artículo 7.

2. Con el fin de garantizar la calidad de estas enseñanzas, el profesorado de los centros docentes no pertenecientes a la Administración educativa ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat, para poder impartir los módulos profesionales que conforman el ciclo formativo, deberán poseer la correspondiente titulación académica que se concreta en el anexo VI de la presente orden y además acreditar la formación

i didàctica a què fa referència l'article 100.2 de la LOE. La titulació acadèmica universitària requerida s'adaptarà a la seua equivalència de grau/màster universitari

Article 7. Docència en anglés

A fi que l'alumnat conega la llengua anglesa, en els seus vessants oral i escrit, que li permeta resoldre situacions que impliquen la producció i compressió 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 cicle formatiu incorpora la llengua anglesa de manera integrada en dos mòduls professionals entre els que componen la totalitat del cicle 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 cicle 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, excepte amb la UC1051_2, incloses en el títol.

– Com a conseqüència de la major complexitat que suposa la transmissió i recepció d'ensenyanes en una llengua diferent de la materna, els mòduls professionals impartits en llengua anglesa incrementaran la seua càrrega horària lectiva en tres hores setmanals per al mòdul que s'impartisca en el primer curs i dos hores per al que es duga a terme 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.

2. Si no es complixen les condicions indicades anteriorment, amb caràcter excepcional i de manera 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 augmentant en tres hores setmanals la càrrega horària del mòdul 0179. Anglés i incloent un mòdul d'Anglés Tècnic en el segon curs, la llengua vehicular del qual serà l'anglés, amb una càrrega horària de dos hores setmanals. El currículum d'este mòdul d'Anglés Tècnic es concreta en l'annex IV.

Article 8. Autonomia dels centres

Els centres educatius disposaran, de conformitat amb la normativa aplicable en cada cas, 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 amb competències en estes ensenyances de Formació Professional 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 estableisca la conselleria amb competències en estas ensenyances de Formació Professional, 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 con-

pedagògica y didáctica a la que hace referencia el artículo 100.2 de la LOE. La titulación académica universitaria requerida se adaptará a su equivalencia de grado/máster universitario

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 ciclo 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 ciclo 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, excepto con la UC1051_2, 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 tres 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 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 aumentando en tres horas semanales la carga horaria del módulo 0179. Inglés e incluyendo un módulo de Inglés Técnico en el segundo curso, cuya lengua vehicular será el inglés, con una carga horaria de dos horas semanales. El currículo de este módulo de Inglés Técnico se concreta en el anexo IV.

Artículo 8. Autonomía de los centros

Los centros educativos dispondrán, de acuerdo con la legislación aplicable en cada caso, 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 con competencias en estas enseñanzas de Formación Profesional 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 con competencias en estas enseñanzas de Formación Profesional, 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

duents a l'obtenció del títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina s'ajustaran al que s'establix en la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i en les normes que el despleguen i, en tot cas, hauran de complir els requisits que s'establixen en l'article 46 del Reial Decret 1147/2011, de 29 de juliol, a més del que establix el Reial Decret 687/2010, de 20 de maig, i normes que el despleguen.

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 amb competències en estes ensenyances de Formació Professional.

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

La conselleria amb competències en estes ensenyances de Formació Professional podrà realitzar ofertes formatives d'este cycle formatiu, adaptades a les necessitats específiques de col·lectius desfavorits o amb risc d'exclusió social i adequar les ensenyances del cycle a les característiques dels diversos tipus d'oferta educativa, a fi d'adaptar-se a les característiques dels destinataris.

DISPOSICIONS ADICIONALS

Primera. Calendari d'implantació

La implantació del currículum objecte de regulació de la present orde tindrà lloc en el curs escolar 2011-2012, per a les ensenyances (mòduls professionals) seqüenciades en el curs primer del annex II de la present orde i l'any 2012-2013, per a les ensenyances (mòduls professionals) seqüenciades en el segon curs del mencionat annex II. Simultàniament, en els mateixos anys acadèmics, deixaran d'impartir-se les corresponents al primer i segon curs de les ensenyances establides per a l'obtenció del títol de Tècnic Superior en Restauració, emparat per la Llei Orgànica 1/1990, de 3 d'octubre, d'Ordenació General del Sistema Educatiu.

Segona. Autorització de centres docents

1. Tots els centres de titularitat pública o privada que, en la data d'entrada en vigor d'esta orde, tinguen autoritzades ensenyances conduents a l'obtenció del títol de Tècnic Superior en Restauració queden autoritzats per a impartir les ensenyances conduents a l'obtenció, bé del títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina o del títol de Tècnic Superior en Direcció de Servicis de Restauració, ambdós emparats per la LOE.

2. Els centres privats afectats hauran de presentar sol·licitud per la qual opten a l'autorització d'un dels dos cycles davant de l'òrgan competent, en matèria de propostes de resolució d'autorització de centres docents no universitaris de titularitat privada o de titularitat pública d'una altra administració diferent de l'educativa, de la conselleria amb competències en matèria d'educació, que resoldrà i ordenarà la seua inscripció en el Registre de Centres Docents.

3. En cas que el centre privat desitge impartir els dos cycles, s'exigirà el compliment de tots els requisits establits en la normativa vigent, que es comprovaran conforme al procediment establert en el Reial Decret 332/1992, de 3 d'abril, d'autoritzacions de centres privats per a impartir ensenyances de règim general, modificat pel Reial Decret 131/2010, de 12 de febrer.

4. En el cas que el cycle formatiu emparat per la LOGSE estiga concertat i s'autoritzaren els dos nous cycles formatius, només un d'estos cycles podrà mantindre el concert, amb la sol·licitud prèvia del centre.

5. En el cas dels centres públics, la conselleria amb competències en matèria d'educació, en virtut dels requisits d'instal·lacions dels centres i dels criteris de planificació establits, determinarà els cycles formatius que s'han d'implantar d'acord amb el procediment general establert per a la dita implantació.

Tercera. Requisits del professorat de centres privats o de centres 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

conduents a la obtenció del títol de Tècnic Superior en Direcció de Cocina se ajustaran a lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en las normas que lo desarrollen y, en todo caso, deberán cumplir los requisitos que se establecen en el artículo 46 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, además de lo establecido en el Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo 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 con competencias en estas enseñanzas de Formación Profesional.

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

La conselleria con competencias en estas enseñanzas de Formación Profesional 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 objeto de regulación de la presente orden tendrá lugar en el curso escolar 2011/2012, para las enseñanzas para las enseñanzas (módulos profesionales) secuenciados en el curso primero del anexo II de la presente orden y en el año 2012-2013, para las enseñanzas (módulos profesionales) secuenciados en el segundo curso del mencionado anexo II. Simultáneamente, en los mismos años académicos, dejarán de impartirse las correspondientes al primer y segundo curso de las enseñanzas establecidas para la obtención del título de Técnico Superior en Restauración, amparado por la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo.

Segunda. Autorización de centros docentes

1. Todos los centros de titularidad pública o privada que, en la fecha de entrada en vigor de esta orden, tengan autorizadas enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Restauración quedan autorizados para impartir las enseñanzas conducentes a la obtención, bien del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina o del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, ambos amparados por la LOE.

2. Los centros privados afectados deberán presentar solicitud por la que opten a la autorización de uno de los dos ciclos ante el órgano competente, en materia de propuestas de resolución de autorización de centros docentes no universitarios de titularidad privada o de titularidad pública de otra administración distinta a la educativa, de la conselleria con competencias en materia de educación, que resolverá y ordenará su inscripción en el Registro de Centros Docentes.

3. En caso de que el centro privado desee impartir ambos ciclos, se exigirá el cumplimiento de todos los requisitos establecidos en la normativa vigente, que se comprobarán conforme al procedimiento establecido en el Real Decreto 332/1992, de 3 de abril, de autorizaciones de centros privados para impartir enseñanzas de régimen general, modificado por el Real Decreto 131/2010, de 12 de febrero.

4. En caso de que el ciclo formativo amparado por la LOGSE estuviere concertado y se autorizasen los dos nuevos ciclos formativos, solo uno de ellos podrá mantener el concierto, previa solicitud del centro.

5. En el caso de los centros públicos, la conselleria con competencias en materia de educación, en virtud de los requisitos de instalaciones de los centros y de los criterios de planificación establecidos, determinará los ciclos formativos a implantar de acuerdo con el procedimiento general establecido para dicha implantación.

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

l'article 6 de la present orde podrà impartir els corresponents mòduls professionals que conformen el present currículum si es troben en algun dels supòsits següents:

a) Professorat que haja impartit docència en els centres especificats en la disposició addicional segona, sempre que dispose per a això dels requisits acadèmics requerits, durant un període de dos cursos acadèmics complets o, si no n'hi ha, 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 inclòs en un cicle formatiu emparat per la LOGSE que siga objecte de la convalidació establida en l'annex IV del Reial Decret 687/2010, de 20 de maig. L'acreditació docent corresponent es podrà sol·licitar 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 que s'ha de seguir per a obtenir 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 amb competències en educació, i haurà d'adjuntar 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 directora/a territorial, amb un informe previ del seu Servei d'Inspecció Educativa, elevarà una proposta de resolució a l'òrgan competent en matèria d'ordenació d'estes ensenyances de Formació Professional de la conselleria amb competències en matèria d'educació, que dictarà una resolució individualitzada respecte d'això. Contra la resolució, el/la interessat/ada podrà presentar un recurs d'alçada, en el termini d'un mes des de la notificació, davant de la secretària autonòmica de què depenga el mencionat òrgan administratiu competent, fet que haurà de constar en la mencionada resolució. Estes resolucions quedaran inscrites en un registre creat a este efecte.

Quarta. Incidència en les dotacions de gasto

La implementació i posterior desenvolupament d'esta orde no podrà tindre cap incidència en la dotació de tots i cada un dels capítols de gasto assignats a la conselleria competent en estes ensenyances de Formació Professional, i en tot cas haurà de ser atès amb els mitjans personals i materials de l'esmentada conselleria.

DISPOSICIÓ TRANSITÒRIA

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

L'alumnat que, al finalitzar el curs escolar 2010-2011, complisca les condicions requerides per a cursar les ensenyances del segon curs del títol de Tècnic Superior en Restauració emparat per la LOGSE, i que no haja superat algun dels mòduls professionals del primer curs del corresponent cicle formatiu les ensenyances del qual se substitueixen d'acord amb el que indica la disposició addicional primera d'esta orde, disposarà de dos convocatòries en cada un dels dos anys successius per a poder superar els dits mòduls professionals, sempre amb el límit màxim de convocatòries pendents de realitzar per l'interessat que estableix la normativa vigent en cada un dels règims d'impartició de les ensenyances de Formació Professional.

Transcorregut el dit període, en el curs escolar 2013-2014 se li aplicaran les convalidacions, per als mòduls superats, establides en l'article 15.1 del Reial Decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'estableix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina, o norma bàsica que el substituïska, regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

A l'alumnat que, al finalitzar el curs escolar 2010-2011, no complisca les condicions requerides per a cursar les ensenyances del segon curs del títol de Tècnic Superior en Restauració emparat per la LOGSE, se li aplicaran les convalidacions establides en l'article 15.1 del Reial Decret

exigidos en el artículo 6 de la presente orden podrá impartir los correspondientes módulos profesionales que conforman el presente currículum si se encuentran 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 incluido en un ciclo formativo amparado por la LOGSE que sea objeto de la convalidación establecida en el anexo IV del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo. La acreditación docente correspondiente podrá solicitarse durante un año a la entrada en vigor de la presente orden.

b) Profesorado que disponga 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 será el siguiente:

El profesorado que considere reunir los requisitos necesarios lo solicitará a la correspondiente dirección territorial con competencias en 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 directora/a territorial, previo informe de su Servicio de Inspección Educativa, elevará propuesta de resolución ante el órgano administrativo competente en materia de ordenación de estas enseñanzas de Formación Profesional de la conselleria con competencias en materia de educación, que dictará resolución individualizada al respecto. Contra la resolución, el/la interesado/a podrán presentar recurso de alzada en el plazo de un mes desde su notificación ante la secretaría autonómica de la que dependa el mencionado órgano administrativo competente, extremo que deberá constar en la mencionada resolución. Estas resoluciones quedarán inscrites en un registro creado al efecto.

Cuarta. Incidencia en las dotaciones de gasto

La implementació i posterior desenvolupament d'esta orde no podrà tindre incidència alguna en la dotació de todos y cada uno de los capítulos de gasto asignados a la conselleria competente en estas enseñanzas de Formación Profesional, y en todo caso deberá ser atendido con los medios personales y materiales de la citada conselleria.

DISPOSICIÓ TRANSITORIA

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

L'alumnado que, al finalitzar el curso escolar 2010-2011, cumpla las condiciones requeridas para cursar las enseñanzas del segundo curso del título de Técnico Superior en Restauración amparado por la LOGSE, y que no haya superado alguno de los módulos profesionales del primer curso del correspondiente ciclo formativo cuyas enseñanzas se sustituyen de acuerdo con lo indicado en la disposición adicional primera de la presente orden, contará con dos convocatorias en cada uno de los dos años sucesivos para poder superar dichos módulos profesionales, siempre con el límite máximo de convocatorias pendientes de realizar por el interesado que establece la normativa vigente en cada uno de los regímenes de impartición de las enseñanzas de formación profesional.

Transcurrido dicho periodo, en el curso escolar 2013-2014 se le aplicarán las convalidaciones, para los módulos superados, establecidas en el artículo 15.1 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Al alumnado que, al finalitzar el curso escolar 2010-2011, no cumpla las condiciones requeridas para cursar las enseñanzas del segundo curso del título de Técnico Superior en Restauración amparado por la LOGSE, se le aplicarán las convalidaciones establecidas en el artículo

687/2010, de 20 de maig, pel qual s'establix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina, o norma bàsica que el substituïska, regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig d'Educació.

L'alumnat que, al finalitzar el curs escolar 2011-2012, no complisca, per no haver superat algun dels mòduls professionals del segon curs, les condicions requerides per a obtindre el títol de Tècnic Superior en Restauració emparat per la LOGSE, disposarà de 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, sempre amb el límit màxim de convocatòries pendents de realitzar per l'interessat, que estableix la normativa vigent en cada un dels règims d'impartició de les ensenyances de Formació Professional. A l'alumnat que, transcorregut el dit període, no haja obtingut el corresponent títol, se li aplicaran les convalidacions, per als mòduls superats, establides en l'article 15.1 del Reial Decret 687/2010, de 20 de maig, pel qual s'establix el títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina, o norma bàsica que el substituïska, regulat per la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació.

DISPOSICIONS FINALS

Primera. Habilitació reglamentària

En l'àmbit de les seues funcions, els òrgans superiors i centres directius de la conselleria competent en matèria d'educació queden autoritzats per 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 ser publicada en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*. No obstant això, es considerarà que els seus efectes es referixen a partir de l'inici dels processos d'escolarització del curs 2011-2012.

València, 26 d'abril de 2013

La consellera d'Educació, Cultura i Esport,
MARÍA JOSÉ CATALÁ VERDET

ANNEX I *Mòduls professionals*

Mòdul professional: Control d'Aprovisionament de Matèries

Primeres

Codi: 0496

Duració: 64 hores

Continguts:

Selecció de matèries primeres:

– Matèries primeres en restauració. Descripcions, classificacions, propietats organolèptiques i aplicacions.

– Referents del Codi Alimentari.

– Categories comercials i etiquetatges d'aliments i de begudes.

– Presentacions comercials.

Recepció de matèries primeres:

– Funcions de la recepció de matèries primeres. Descripció i caracterització.

– Fases i procediments per a rebre matèries primeres. Organització i control.

– Equips i maquinària associada als processos de recepció.

– Transport de mercaderies peribles. Normativa.

– Documents relacionats amb les operacions de recepció, economat i celler. Funcions, formalització i tramitació.

Emmagatzematge de matèries primeres en restauració:

– Llocs per a l'emmagatzematge. Magatzem, economat i celler.

Descripció i característiques.

– Condicions higienicosanitàries en els espais per a l'emmagatzematge.

– Aliments peribles, no peribles i altres subministraments. Concepte i característiques.

15.1 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

El alumnado que, al finalizar el curso escolar 2011-2012, no cumpla, por no haber superado alguno de los módulos profesionales del segundo curso, las condiciones requeridas para obtener el título de Técnico Superior en Restauración amparado por la LOGSE, 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, siempre con el límite máximo de convocatorias pendientes de realizar por el interesado, que establece la normativa vigente en cada uno de los regímenes de impartición de las enseñanzas de formación profesional. 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 15.1 del Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina, o norma básica que lo sustituya, regulado por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Habilitación reglamentaria

Se autoriza, en el ámbito de sus funciones, a los órganos superiores y centros directivos de la conselleria competente en materia de Educación, para adoptar las medidas y dictar las instrucciones necesarias para la aplicación de lo dispuesto en esta orden.

Segunda. Entrada en vigor

Esta orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*. No obstante, sus efectos se entenderán referidos a partir del inicio de los procesos de escolarización del curso 2011-12.

Valencia, 26 de abril de 2013

La consellera de Educación, Cultura y Deporte,
MARÍA JOSÉ CATALÁ VERDET

ANEXO I *Módulos profesionales*

Módulo profesional: Control de Aprovisionamiento de Materias

Primas

Código: 0496

Duración: 64 horas

Contenidos:

Selección de materias primas:

– Materias primas en restauración. Descripciones, clasificaciones, propiedades organolépticas y aplicaciones.

– Referentes del Código Alimentario.

– Categorias comerciales y etiquetados de alimentos y bebidas.

– Presentaciones comerciales.

Recepción de materias primas:

– Funciones de la recepción de materias primas. Descripción y caracterización.

– Fases y procedimientos para recepcionar materias primas. Organización y control.

– Equipos y maquinaria asociada a los procesos de recepción.

– Transporte de mercancías perecederas. Normativa.

– Documentos relacionados con las operaciones de recepción, economato y bodega. Funciones, formalización y tramitación.

Almacenamiento de materias primas en restauración:

– Lugares para el almacenamiento. Almacén, economato y bodega.

Descripción y características.

– Condiciones higiénico-sanitarias en los espacios para el almacenamiento.

– Alimentos perecederos, no perecederos y otros suministros. Concepto y características.

– Envasos per a l'emmagatzematge. Garanties de qualitat i seguretat higienicosanitàries.

– Classificació i distribució de les mercaderies en funció de la conservació, emmagatzematge i consum.

Control de consums i existències:

– Control d'existències en restauració. Concepte.

– Sol·licitud de comandes i retirada de gèneres de magatzem. Documentació. Relacions interdepartamentals. Control. Entrega directa.

– Inventari i valoració d'existències. Inventari físic i inventari permanent. Concepte. Procediment d'execució i documents associats.

– Rotació de gèneres en magatzem. Concepte, funció i procediment.

– Càlcul de consums, minves, pèrdues i ruptures. Consum teòric i consum real.

– Aplicacions informàtiques de control de consums i existències en economat.

Mòdul professional: Processos de Preelaboració i Conservació en Cuina

Codi: 0497

Duració: 256 hores

Continguts:

Preparació de les zones de producció:

– Equips i maquinària de cuina.

· Descripció i classificació.

· Ubicació més idònia i funcionament.

– Distribució i ubicació en els espais de cuina.

· Procediments d'ús, neteja i manteniment.

· Materials segons la normativa vigent.

– Bateria, utensilis i ferramentes de cuina. Descripció i classificació.

– Aprovisionament intern de matèries primeres en cuina. Concepte i característiques:

· Procediments de recollida.

· Temperatures de conservació dels gèneres sense preelaborar.

· Documents de control intern de l'àrea de cuina. Funcions, formalització i tramitació.

· Procediments de distribució interna, emmagatzematge i conservació intermèdia de gèneres.

Determinació de sistemes i de mètodes d'envasament i de conservació:

– Descripció i anàlisi de sistemes i mètodes d'envasament i de conservació: per fred, per calor i altres mètodes.

· Materials utilitzats en la conservació.

– El buit com a mètode de conservació. Descripció i anàlisi de la tècnica.

· Característiques dels diferents tipus de bosses.

– Tipus de buits.

· Compensat.

· Continuut.

· Amb gasos.

· En fred.

· En calent.

– Pasteurització i esterilització. Descripció i característiques.

– Equips, recipients i envasos associats a cada mètode.

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

· Temperatures de conservació segons producte.

– Fases i punts clau durant el desenvolupament de les tècniques d'envasament i de conservació. Control i avaluació de resultats.

– Caducitat i caducitat secundària. Conceptes. Relacions entre el mètode d'envasament, la temperatura de conservació del producte i la caducitat.

Regeneració de matèries primeres:

– Tècniques de regeneració d'aliments. Concepte, descripció i anàlisi.

– Equips utilitzats en la regeneració. Funcions i procediments d'ús i control.

– Processos d'execució de tècniques. Fases i punts clau durant el desenvolupament d'estes.

– Procediments intermedis de conservació o de manteniment.

– Envasos para el almacenamiento. Garantías de calidad y seguridad higiénico-sanitarias.

– Clasificación y distribución de las mercancías en función de su conservación, almacenamiento y consumo.

Control de consumos y existencias:

– Control de existencias en restauración. Concepto.

– Solicitud de pedidos y retirada de géneros de almacén. Documentación. Relaciones interdepartamentales. Control. Entrega directa.

– Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto. Procedimiento de ejecución y documentos asociados.

– Rotación de géneros en almacén. Concepto, función y procedimiento.

– Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

– Aplicaciones informáticas de control de consumos y existencias en economat.

Módulo profesional: Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina

Código: 0497

Duración: 256 horas

Contenidos:

Preparación de las zonas de producción:

– Equipos y maquinaria de cocina.

· Descripción y clasificación.

· Ubicación más idónea y funcionamiento.

– Distribución y ubicación en los espacios de cocina.

· Procedimientos de uso, limpieza y mantenimiento.

· Materiales según normativa vigente.

– Bateria, útiles y herramientas de cocina. Descripción y clasificación.

– Aprovisionamiento interno de materias primas en cocina. Concepto y características:

· Procedimientos de acopio.

· Temperaturas de conservación de los géneros sin preelaborar.

· Documentos de control interno del área de cocina. Funciones, formalización y tramitación.

· Procedimientos de distribución interna, almacenamiento y conservación intermedia de géneros.

Determinación de sistemas y métodos de envasado y conservación:

– Descripción y análisis de sistemas y métodos de envasado y conservación: por frío, por calor y otros métodos.

· Materiales utilizados en la conservación.

– El vacío como método de conservación. Descripción y análisis de la técnica.

· Características de los diferentes tipos de bolsas.

– Tipos de vacíos.

· Compensado.

· Continuado.

· Con gases.

· En frío.

· En caliente.

– Pasteurización y esterilización. Descripción y características.

– Equipos, recipientes y envases asociados a cada método.

– Procedimientos de ejecución de técnicas de envasado y conservación.

· Temperaturas de conservación según producto.

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

– Caducidad y caducidad secundaria. Conceptos. Relaciones entre el método de envasado, la temperatura de conservación del producto y su caducidad.

Regeneración de materias primas:

– Técnicas de regeneración de alimentos. Concepto, descripción y análisis.

– Equipos utilizados en la regeneración. Funciones y procedimientos de uso y control.

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

– Procedimientos intermedios de conservación o mantenimiento.

Planificació dels processos de preelaboració de matèries primeres en cuina:

- Preelaboració. Concepte i característiques.
- Neteja i preparacions prèvies al tall i/o racionament de gèneres de cuina. Fases, procediments i punts clau.
- Coneixements dels diferents gèneres i de les seues característiques pròpies.
- Tractaments específics per a certes matèries primeres.
- Procediments culinaris, escaldats, pelades...
- Talls i peces bàsiques. Descripció, formats i aplicacions. Procediments d'execució de talls bàsics a gèneres de cuina.
- Tècniques culinàries més idònies per a cada tipologia de tall.
- Talls específics i peces amb denominació pròpia. Descripció, formats i aplicacions. Procediments d'execució de talls específics i obtenció de peces.
- Procediments intermedis de conservació.
- Rendiment de matèries primeres. Concepte. Mètodes de càlcul del rendiment.
- Escandall. Concepte i tipus. Mètodes de càlcul d'escandalls.

Mòdul professional: Elaboracions de Pastisseria i Rebosteria en Cuina

Codi: 0498

Duració: 160 hores

Continguts:

Supervisió i posada a punt de la preparació de les zones de producció de postres:

- Instal·lacions, equips i maquinària, d'ús específic en pastisseria i rebosteria. Aplicacions. Ubicació, procediments d'ús, regulació, parada, neteja i manteniment.
- Bateria, utensilis i ferramentes d'ús específic en pastisseria i rebosteria. Aplicacions. Procediments d'ús i manteniment.
- Aprovisionament intern de matèries primeres de pastisseria i rebosteria.

- Fitxes tècniques de producció i ordres de treball.

Realització de masses, pastes i altres elaboracions bàsiques:

- Vocabulari tècnic associat a la pastisseria i a la rebosteria.
- Transformacions fisicoquímiques en les tècniques bàsiques de pastisseria i rebosteria: batre, mesclar, pastar, incorporar i tamisar, entre d'altres. Descripcions, caracteritzacions, mètodes i aplicacions comunes.
- Preparació de llandes i motles.
- Maneig d'espàtula, corró, mànega i cartutx.
- Masses fullades, batudes o esponjades, escaldades i ensucrades.
- Masses, pastes i altres elaboracions bàsiques (dolces i salades) tradicionals de la Comunitat Valenciana i associades a les principals festes populars.
- Funcions de les matèries primeres que intervenen en els diversos processos d'elaboració de masses, pastes i altres elaboracions bàsiques.

- Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de les diverses masses, pastes i altres elaboracions bàsiques.

- Formulacions.

- Conservació i regeneració de productes de pastisseria i rebosteria.

Elaboració de postres:

- Postres. Descripció, caracterització, anàlisi, tipus, classificacions i aplicacions.
- Postres a base de: fruites, lactis, fregits o de paella.
- Gelats, semifreds i sorbets.
- Formulacions. adaptació d'estes a persones amb necessitats alimentàries específiques. Productes substitutius.
- Organització i seqüenciació de fases per a l'obtenció de postres.

- Procediments d'execució de postres.

- Conservació i regeneració.

Presentació de postres:

- Decoració i presentació de postres en restauració. Normes i combinacions bàsiques.
- Assaig i avaluació de tècniques i combinacions. Noves tendències.

Planificación de los procesos de preelaboración de materias primas en cocina:

- Preelaboración. Concepto y características.
- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. Fases, procedimientos y puntos clave.
- Conocimientos de los distintos géneros y sus características propias.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.
- Cocinados, escaldados, pelados...
- Cortes y piezas básicos. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.
- Técnicas culinarias más idóneas para cada tipología de corte.
- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones. Procedimientos de ejecución de cortes específicos y obtención de piezas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Rendimiento de materias primas. Concepto. Métodos de cálculo del rendimiento.
- Escandallo. Concepto y tipos. Métodos de cálculo de escandallos.

Módulo profesional: Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina

Código: 0498

Duración: 160 horas

Contenidos:

Supervisión y puesta a punto de la preparación de las zonas de producción de postres:

- Instalaciones, equipos y maquinaria, de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Ubicación, procedimientos de uso, regulación, parada, limpieza y mantenimiento.
- Bateria, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Aplicaciones. Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Aprovisionamiento interno de materias primas de pastelería y repostería.

- Fichas técnicas de producción y órdenes de trabajo.

Realización de masas, pastas y otras elaboraciones básicas:

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y a la repostería.
- Transformaciones físico-químicas en las técnicas básicas de pastelería y repostería: batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, entre otros. Descripciones, caracterizaciones, métodos y aplicaciones comunes.
- Preparación de latas y moldes.
- Manejo de espátula, rodillo, manga y cartucho.
- Masas hojaldradas, batidas o esponjadas, escaldadas y azucaradas.

- Masas, pastas y otras elaboraciones básicas (dulces y saladas) tradicionales de la Comunidad Valenciana y asociadas a las principales fiestas populares.

- Funciones de las materias primas que intervenen en los diversos procesos de elaboraciones de masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas, pastas y otras elaboraciones básicas.

- Formulaciones.

- Conservación y regeneración de productos de pastelería y repostería.

Elaboración de postres:

- Postres. Descripción, caracterización, análisis, tipos, clasificaciones y aplicaciones.
- Postres a base de: frutas, lácteos, fritos o de sartén.
- Helados, semifríos y sorbetes.
- Formulaciones. Adaptación de las mismas a personas con necesidades alimenticias específicas. Productos sustitutos.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de postres.

- Procedimientos de ejecución de postres.

- Conservación y regeneración.

Presentación de postres:

- Decoración y presentación de postres en restauración. Normas y combinaciones básicas.
- Ensayo y valoración de técnicas y combinaciones. Nuevas tendencias.

– Procediments d'execució de les decoracions i dels acabaments de postres.

– Identificació de necessitats bàsiques de conservació segons el moment d'ús o de consum, i la naturalesa de l'elaboració.

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

Mòdul professional: Processos d'Elaboració Culinària

Codi: 0499

Duració: 256 hores

Continguts:

Organització dels processos d'elaboració culinària:

– Descripció i anàlisi dels àmbits de la producció culinària. Diferents tipus d'empreses dedicades a la producció culinària; restaurants, servicis d'àpats i cuines centrals, entre d'altres.

– Descripció i interpretació de documents relacionats amb la producció culinària: ordres de treball, fitxes tècniques de producció i/o receptes i altres.

– Organització de processos d'elaboració culinària. Formulació de tasques, fases, descripció i característiques.

– Terminologia utilitzada en la producció culinària.

– Aplicació de tècniques de cocció:

– Tècniques de cocció. Anàlisi i tipologia de les coccions. Fonts d'informació relacionades.

– Transformacions fisicoquímiques dels aliments. Anàlisi i característiques.

– Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificacions i aplicacions.

– Procediments d'execució. Fases i punts clau en la realització de cada tècnica.

– Aplicació de noves tecnologies per a cuinar.

Elaboració de productes culinàries bàsics:

– Descripció, anàlisi, classificacions i aplicacions de les elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

– Procediments per a l'elaboració de fons i salses. Fases i punts clau en l'execució. Anomalies, causes i possibles correccions.

– Realització d'elaboracions culinàries tipus. Procediments de control en l'aplicació de fases i tècniques.

– Valoració de costos de les elaboracions culinàries. Rendiments i escandalls. Fulls de cost. Procediments per a la realització amb el suport de sistemes informàtics.

Realització d'acabaments i presentacions:

– Descripció, finalitat, tipologia i aplicacions de les guarnicions i decoracions.

– Normes bàsiques en la decoració i la presentació de plats en cuina.

– Procediments d'elaboració de guarnicions i decoracions.

– Relació de les guarnicions i decoracions amb les elaboracions culinàries a què acompanyen.

Desenrotllament del servici en cuina:

– El servici en cuina. Descripció, tipus i possibles variables organitzatives.

– Tasques prèvies als servicis en cuina. Posada a punt.

– Documentació relacionada amb els servicis.

– Coordinació durant el servici en cuina. Relacions departamentals i interdepartamentals.

– Execució dels processos propis del servici. Distribució i organització de les partides que componen el grup de cuina: coordinació de partides durant el desenrotllament del servici de menjars.

– Tasques de finalització del servici. Neteja de l'àrea de treball, maquinària, ferramentes, utillatge, bateria, evacuació de residus, recuperació de productes culinàries i conservació posterior.

– Protocols de queixes, suggeriments i reclamacions.

Mòdul professional: Gestió de la Producció en Cuina

Codi: 0500

Duració: 160 hores

Continguts:

Reconeixement de sistemes de producció culinària:

– Sistemes de producció culinària. Descripció i anàlisi.

– Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de postres.

– Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

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

Módulo profesional: Procesos de Elaboración Culinaria

Código: 0499

Duración: 256 horas

Contenidos:

Organización de los procesos de elaboración culinaria:

– Descripción y análisis de los ámbitos de la producción culinaria. Diferentes tipos de empresas dedicadas a la producción culinaria; restaurantes, caterings y cocinas centrales, entre otros.

– Descripción e interpretación de documentos relacionados con la producción culinaria: órdenes de trabajo, fichas técnicas de producción y/o recetas y otros.

– Organización de procesos de elaboración culinaria. Formulación de tareas, fases, descripción y características.

– Terminología utilizada en la producción culinaria.

– Aplicación de técnicas de cocción:

– Técnicas de cocinado. Análisis y tipología de las cocciones. Fuentes de información relacionadas.

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

– Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.

– Procedimientos de ejecución. Fases y puntos clave en la realización de cada técnica.

– Aplicación de nueva tecnología de cocinado.

Elaboración de productos culinarios básicos:

– Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones de las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

– Procedimientos para la elaboración de fondos y salsas. Fases y puntos clave en su ejecución. Anomalías, causas y posibles correcciones.

– Realización de elaboraciones culinarias tipo. Procedimientos de control en la aplicación de fases y técnicas.

– Valoración de costes de las elaboraciones culinarias. Rendimientos y escandallos. Hojas de coste. Procedimientos para su realización con el soporte de sistemas informáticos.

Realización de acabados y presentaciones:

– Descripción, finalidad, tipología y aplicaciones de las guarniciones y decoraciones.

– Normas básicas en la decoración y presentación de platos en cocina.

– Procedimientos de elaboración de guarniciones y decoraciones.

– Relación de las guarniciones y decoraciones con las elaboraciones culinarias a las que acompañan.

Desarrollo del servicio en cocina:

– El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.

– Tareas previas a los servicios en cocina. *Mise en place*.

– Documentación relacionada con los servicios.

– Coordinación durante el servicio en cocina. Relaciones departamentales e interdepartamentales.

– Ejecución de los procesos propios del servicio. Distribución y organización de las partidas que componen el grupo de cocina: coordinación de partidas durante el desarrollo del servicio de comidas.

– Tareas de finalización del servicio. Limpieza del área de trabajo, maquinaria, herramientas, utillaje, batería, evacuación de residuos, recuperación de productos culinarios y posterior conservación.

– Protocolos de quejas, sugerencias y reclamaciones.

Módulo profesional: Gestión de la Producción en Cocina

Código: 0500

Duración: 160 horas

Contenidos:

Reconocimiento de sistemas de producción culinaria:

– Sistemas de producción culinaria. Descripción y análisis.

- Cuina tradicional, cuina de col·lectivitats, cuina central, *hot filing*, línia freda, línia calenta, cuina 45, cuina satèl·lit, altres.
- Sistemes de distribució i servici, si és el cas, de cada sistema de producció. Característiques.

- Consum immediat.
- Consum diferit en el temps i/o en l'espai.
- Distribució en fred o en calent.
- Regeneració.
- Mètodes de cuina/conservació associats als diferents sistemes de producció/distribució. Abatiment, EAM (envasament en atmosfera modificada), buit, pasteurització, esterilització i altres.
- Avantatges i inconvenients dels diversos sistemes productius.
- Relació dels diferents sistemes de producció culinària amb els tipus de restauració.
- Factors que determinen l'elecció d'un sistema de producció.

- Normativa relacionada amb els diferents sistemes de producció culinària.

Assessorament en el disseny d'espais i equipaments:

- L'espai de cuina. Característiques generals de les instal·lacions segons els diversos sistemes de producció.

- Criteris previs al disseny.
- Tipus d'establiment, sistema de producció i/o servici i oferta gastronòmica que s'oferirà.

- Criteris de disseny:
 - Seguretat alimentària (neteja, contaminació encreuada, gestió de residus, emmagatzematge de materials i altres).

- Funcionalitat dels espais.
- Operativitat o productivitat (logística, previsió de creixement, optimització de processos).

- Delimitació i interrelació de zones (zones fredes, zones calentes, zones de distribució/servici, emmagatzematge, annexos i altres).

- Determinació dels circuits (fluxos de mercaderies, personal, productes intermedis i finals, transport i distribució, i altres).

- Dimensionament. Relació adequada dels espais amb el volum previst de producció/servici.

- Normativa relacionada amb les infraestructures immobiliàries (sòls, parets, il·luminació, aigües i altres).

- Aplicació dels principis d'higiene. Adequació a la normativa higiènicosanitària.

- Dotacions d'equipament adequats als diversos sistemes productius. Noves tecnologies relacionades amb la producció culinària.

Programació d'activitats per a la producció i el servici en cuina:

- Anàlisi de la documentació i de la informació prèvia relacionada amb les activitats de producció en cuina:

- Selecció i/o determinació d'ofertes.
- Estudi i càlcul de necessitats per a determinar recursos materials i humans.

- Organigrames de personal i funcions per a les activitats de producció i/o servici si és el cas.

- Horaris, torns, taules i altres.
- Coordinació vertical i horitzontal.

- Planificació i seqüenciament de fases i tasques associades a les activitats de producció:

- Fases de la producció culinària.
- Traçabilitat dels productes. Definició. Fases: cap arrere, en els processos i cap avant.

- Realització de diagrames de processos.
- Determinació dels punts de control crític de cada etapa del procés productiu, segons el sistema APPCC.

- Procediment de realització de guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

- Protocols d'actuació de les diferents activitats. Definició i característiques. Procediments de realització.

- Escales de temps i resultats estimats.
- Informació i formació al personal sobre les activitats programades.

Supervisió de processos de producció i/o servici en cuina:

- Cocina tradicional, cocina de colectividades, cocina central, *hot filing*, línea fría, línea caliente, cocina 45, cocina satélite, otros.

- Sistemas de distribución y servicio, en su caso, de cada sistema de producción. Características.

- Consumo inmediato.
- Consumo diferido en el tiempo y/o en el espacio.
- Distribución en frío o en caliente.
- Retermalización.

- Métodos de cocinado/conservación asociados a los diferentes sistemas de producción/distribución. Abatimiento, EAM, vacío, pasteurización, esterilización y otros.

- Ventajas e inconvenientes de los diversos sistemas productivos.
- Relación de los diferentes sistemas de producción culinaria con los tipos de restauración.

- Factores que determinan la elección de un sistema de producción.

- Normativa relacionada con los diferentes sistemas de producción culinaria.

Asesoramiento en el diseño de espacios y equipamientos:

- El espacio de cocina. Características generales de las instalaciones según los diversos sistemas de producción.

- Criterios previos al diseño.
- Tipo de establecimiento, sistema de producción y/o servicio y oferta gastronómica que se va a ofrecer.

- Criterios de diseño:
 - Seguridad alimentaria (limpieza, contaminación cruzada, gestión de residuos, almacenamiento de materiales y otros).

- Funcionalidad de los espacios.
- Operatividad o productividad (logística, previsión de crecimiento, optimización de procesos).

- Delimitación e interrelación de zonas (zonas frías, zonas calientes, zonas de distribución/servicio, almacenamiento, anexos y otros).

- Determinación de los circuitos (flujos de mercancías, personal, productos intermedios y finales, transporte y distribución, y otros).

- Dimensionado. Relación adecuada de los espacios con el volumen previsto de producción/servicio.

- Normativa relacionada con las infraestructuras inmobiliarias (suelos, paredes, iluminación, aguas y otros).

- Aplicación de los principios de higiene. Adequación a la normativa higiénico-sanitaria.

- Dotaciones de equipamiento adecuados a los diversos sistemas productivos. Nuevas tecnologías relacionadas con la producción culinaria.

Programación de actividades para la producción y el servicio en cocina:

- Análisis de la documentación e información previa relacionada con las actividades de producción en cocina:

- Selección y/o determinación de ofertas.
- Estudio y cálculo de necesidades para determinar recursos materiales y humanos.

- Organigramas de personal y funciones para las actividades de producción y/o servicio en su caso.

- Horarios, turnos, cuadrantes y otros.
- Coordinación vertical y horizontal.

- Planificación y secuenciación de fases y tareas asociadas a las actividades de producción:

- Fases de la producción culinaria.
- Trazabilidad de los productos. Definición. Fases: hacia atrás, en los procesos y hacia delante.

- Realización de diagramas de procesos.
- Determinación de los puntos de control crítico de cada etapa del proceso productivo, según el sistema APPCC.

- Procedimiento de realización de guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

- Protocolos de actuación de las distintas actividades. Definición y características. Procedimientos de realización.

- Escalas de tiempos y resultados estimados.
- Información y formación al personal sobre las actividades programadas.

Supervisión de procesos de producción y/o servicio en cocina:

– Aplicació de protocols d'actuació i controls relacionats amb les operacions prèvies, les tècniques de cocció i d'acabament de productes culinàries, respecte a:

- La higiene dels manipuladors.
- La distribució a les zones de treball de les matèries primeres i la conservació d'estes.

- La preparació d'equips i zones de treball.
- La regeneració de productes que ho necessiten.
- Les operacions de preelaboració.

- L'execució d'elaboracions culinàries.
- Les operacions intermèdies d'envasament i de conservació.
- La higienització d'equips i la preparació de zones per a usos posteriors.

- El control de resultats en temps i forma.
- Aplicació de protocols d'actuació i controls previstos per a la presentació, servici, envasament, transport i distribució de productes culinàries, respecte a:

- La higiene dels manipuladors.
- La preparació d'equips i zones de treball.
- L'envasament, l'etiquetatge i la conservació a curt/mitjà termini.
- La regeneració i/o el manteniment de productes a temperatures de servici.

- L'acabament, la presentació i el servici, o el transport i la distribució a temperatures adequades.

- La coordinació amb altres departaments implicats.
- L'atenció al client.

- La higienització d'equips i la preparació de zones per a usos posteriors.

- El control de resultats en temps i forma.
- Objectius de venda. Prioritats en el consum de les elaboracions.

- Disseny i realització de productes culinàries d'acord amb les tècniques associades als diversos sistemes productius.

- Aplicació de noves tecnologies en els processos d'elaboració culinària.

- Procediments d'execució d'elaboracions culinàries atenen les característiques dels diferents sistemes de producció i distribució o de servici, si és el cas.

Control de consums:

- Documentació relacionada amb els consums i els costos en les unitats de producció en cuina.

- Fitxes de producció. Anàlisi i ajust/actualització de costos de matèries primeres, rendiments i escandalls.

- Fitxes de control de consums. Per activitat/servici, per períodes, per productes i altres.

- Càlcul de desviacions.

- Formulació d'informes.

- Aplicacions informàtiques relacionades amb el control de consums en restauració.

Mòdul professional: Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries

Codi: 0501

Duració: 96 hores

Continguts:

Identificació dels sistemes de gestió de la qualitat.

- Introducció a la qualitat.
- Característiques de la qualitat en el sector de servicis.
- La qualitat total i els recursos humans.
- Expectatives i percepcions del client.
- Determinació i fixació d'objectius.
- Manuals de qualitat.
- Accions de difusió de la política de qualitat en l'empresa.

Control de l'aplicació de les normes de qualitat:

- Introducció a la qualitat.
- Definició. Referències històriques.
- La qualitat total i els recursos humans.
- Organització per a la qualitat.

Anàlisi de les ferramentes i de les tècniques de la qualitat:

- Introducció a les ferramentes i a les tècniques de qualitat.
- Ferramentes d'organització.
- Ferramentes de planificació.

– Aplicación de protocolos de actuación y controles relacionados con las operaciones previas, las técnicas de cocción y de acabado de productos culinarios, con respecto a:

- La higiene de los manipuladores.
- La distribución a las zonas de trabajo de las materias primas y su conservación.

- La preparación de equipos y zonas de trabajo.
- La regeneración de productos que lo precisen.
- Las operaciones de preelaboración.

- La ejecución de elaboraciones culinarias.
- Las operaciones intermedias de envasado y conservación.
- La higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores.

- El control de resultados en tiempo y forma.
- Aplicación de protocolos de actuación y controles previstos para la presentación, servicio, envasado, transporte y distribución de productos culinarios, con respecto a:

- La higiene de los manipuladores.
- La preparación de equipos y zonas de trabajo.
- El envasado, etiquetado y conservación a corto/medio plazo.
- La regeneración y/o mantenimiento de productos a temperaturas de servici.

- La terminación, presentación y servicio, o transporte y distribución a temperaturas adecuadas.

- La coordinación con otros departamentos implicados.
- La atención al cliente.

- La higienización de equipos y preparación de zonas para usos posteriores.

- El control de resultados en tiempo y forma.
- Objetivos de venta. Prioridades en el consumo de las elaboraciones.

- Diseño y realización de productos culinarios acordes con las técnicas asociadas a los diversos sistemas productivos.

- Aplicación de nuevas tecnologías en los procesos de elaboración culinaria.

- Procedimientos de ejecución de elaboraciones culinarias atendiendo a las características de los diferentes sistemas de producción y distribución o servicio, en su caso.

Control de consumos:

- Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.

- Fichas de producción. Análisis y ajuste/actualización de costes de materias primas, rendimientos y escandillos.

- Fichas de control de consumos. Por actividad/servicio, por periodos, por productos y otros.

- Cálculo de desviaciones.

- Formulació de informes.

- Aplicaciones informáticas relacionadas con el control de consumos en restauración.

Módulo profesional: Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria

Código: 0501

Duración: 96 horas

Contenidos:

Identificación de los sistemas de gestión de la calidad.

- Introducción a la calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios.
- La calidad total y los recursos humanos.
- Expectativas y percepciones del cliente.
- Determinación y fijación de objetivos.
- Manuales de calidad.
- Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa.

Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Introducción a la calidad.
- Definición. Referencias históricas.
- La calidad total y los recursos humanos.
- Organización para la calidad.

Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad:

- Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
- Herramientas de organización.
- Herramientas de planificación.

- Dades. Procés i mesurament.
- L'autoavaluació.
- Descripció dels diferents models de qualitat.
- Establiment del pla de qualitat i implementació de la certificació de la qualitat:
 - El pla de qualitat.
 - Fases de desenrotllament d'un pla de qualitat.
 - Les certificacions: passos que s'han de seguir.
 - Organismes de qualitat.
- Supervisió de la neteja i desinfecció d'equips i instal·lacions:
 - Conceptes i nivells de neteja.
 - Legislació i requisits generals de neteja, utilatge, equips i instal·lacions.
 - Processos i productes de neteja: característiques i paràmetres de control del nivell de neteja i de desinfecció associats.
 - Tractaments DDD: característiques, productes utilitzats i condicions de treball.
 - Perills sanitaris associats a aplicacions de neteja i desinfecció, o desratització i desinsectació inadequades.
 - Perills associats a la manipulació de productes de neteja i desinfecció.
 - Procediments per a la recollida i retirada de residus.
 - Verificació de bones pràctiques higièniques:
 - Normativa general.
 - Alteració i contaminació dels aliments a causa d'hàbits inadequats dels manipuladors.
 - Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).
 - Mitjans de protecció de talls, cremades i ferides en el manipulador.
 - Mesures d'higiene personal.
 - Vestimenta de treball i requisits de neteja.
- Aplicació de les bones pràctiques de manipulació d'aliments:
 - Normativa general de manipulació d'aliments.
 - Alteració i contaminació dels aliments motivades per pràctiques de manipulació inadequades.
 - Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.
 - Importància de la conservació dels aliments i relació d'esta amb els perills associats.
 - Incidència de la manipulació d'aliments respecte a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
 - Característiques
 - Procediments d'eliminació dels al·lèrgens. Implicacions.
 - Procediments d'actuació davant d'alertes alimentàries.
- Aplicació de sistemes d'autocontrol:
 - Mesures de control relacionades amb els perills sanitaris en la manipulació dels aliments.
 - Disseny higiènic de les instal·lacions i plans de suport.
 - Passos previs als set principis del sistema d'autocontrol APPCC.
- Els set principis del sistema d'autocontrol APPCC.
- Traçabilitat i seguretat alimentària.
- Característiques, relació i procediments d'aplicació.
- Principals normes voluntàries en el sector alimentari (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 i altres).
- Anàlisi i interpretació.

Mòdul professional: Gastronomia i Nutrició

Codi: 0502

Duració: 60 hores

Continguts:

- Identificació de tendències gastronòmiques:
 - Història i evolució de la gastronomia.
 - Evolució cronològica dels moviments o corrents culinàries. Cuina tradicional, cuina moderna o alta cuina, *nouvelle cuisine* i nova cuina espanyola.
 - Tendències actuals. Cuina creativa o d'autor, cuina molecular, cuina fusió i altres.
- Gastronomia espanyola i internacional:
 - Gastronomia espanyola. Característiques generals i regionals. Productes i elaboracions més significatives.

- Datos. Proceso y medición.
- La autoevaluación.
- Descripción de los diferentes modelos de calidad.
- Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad:
 - El plan de calidad.
 - Fases de desarrollo de un plan de calidad.
 - Las certificaciones: pasos que se han de seguir.
 - Organismos de calidad.
- Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
 - Conceptos y niveles de limpieza.
 - Legislación y requisitos generales de limpieza, utillaje, equipos e instalaciones.
 - Procesos y productos de limpieza: características y parámetros de control del nivel de limpieza y desinfección asociados.
 - Tratamientos DDD: características, productos utilizados y condiciones de empleo.
 - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas.
 - Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
 - Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.
 - Verificación de buenas prácticas higiénicas:
 - Normativa general.
 - Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
 - Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
 - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
 - Medidas de higiene personal.
 - Vestimenta de trabajo y sus requisitos de limpieza
- Aplicación de las 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.
 - Importancia de la conservación de los alimentos y su relación con los peligros asociados.
 - Incidencia de la manipulación de alimentos respecto a alergias e intolerancias alimentarias.
 - Características.
 - Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
 - Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
- Aplicación de sistemas de autocontrol:
 - Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
 - Diseño higiénico de las instalaciones y planes de apoyo.
 - Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
 - Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
 - Trazabilidad y seguridad alimentaria.
 - Características, relación y procedimientos de aplicación.
 - Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).
 - Análisis e interpretación.

Módulo profesional: Gastronomía y Nutrición

Código: 0502

Duración: 60 horas

Contenidos:

- Identificación de tendencias gastronómicas:
 - Historia y evolución de la gastronomía.
 - Evolución cronológica de los movimientos o corrientes culinarias.
- Cocina tradicional, cocina moderna o alta cocina, *nouvelle cuisine* y nueva cocina española.
 - Tendencias actuales. Cocina creativa o de autor, cocina molecular, cocina fusión y otras.
- Gastronomía española e internacional:
 - Gastronomía española. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas.

- Costums i tradicions gastronòmics espanyols.
- Gastronomia internacional. Característiques generals per països o àrees geogràfics. Productes i elaboracions més significatius.
- Costums i tradicions gastronòmics d'altres pobles i cultures.

- Costums i tradicions de la Comunitat Valenciana.
- Identificació de les propietats nutricionals dels aliments:
 - Concepte d'aliments i alimentació.
 - Grups d'aliments.
 - Piràmide dels aliments.
 - Alimentació i salut. Hàbits alimentaris sans. Nous hàbits alimentaris.
- Concepte de nutrició.
- Nutrients. Definició, classes i funcions. Degradació de nutrients.

- Relació entre grup d'aliments i nutrients que els componen.

- Aplicació de principis bàsics de dietètica:
- Dietètica. Concepte i finalitat.
 - Necessitats nutricionals i energètiques en les diferents etapes de la vida. Metabolisme.
 - Dietes i estils de vida.
 - La dieta mediterrània.
 - Roda dels aliments.
 - Taules de composició nutricional d'aliments. Utilització.
 - Dietes tipus en restauració.
 - Caracterització de dietes per a persones amb necessitats alimentàries específiques. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Mòdul professional: Gestió Administrativa i Comercial en Restauració

Codi: 0503

Duració: 60 hores

Continguts:

- Anàlisi de les estructures organitzatives:
- Normativa legal sobre la tipologia i classificació dels establiments de restauració.
 - Objectius empresarials.
 - Etapes de la planificació empresarial. Estratègies, tècniques i control.
 - Realització de planificacions temporals de treball.
 - Models organitzatius d'empreses de restauració. Conceptualització. Tipologies d'organització de les empreses de restauració. Tendències.
 - Disseny d'organigrames d'empreses de restauració.
 - Principis estructurals i organitzatius de les empreses de restauració com a elements fonamentals per a la consecució dels objectius establits.
- Gestió de la documentació administrativa, econòmica i financera:
- Objectius de la gestió documental.
 - Circuit de la documentació. Finalitat i relació entre documents.

 - Sistemes i mètodes d'arxiu de la documentació.
 - Normativa de gestió documental.
 - Les noves tecnologies en la gestió i interpretació dels documents.
- Elaboració de pressupostos de l'àrea o establiment i gestió econòmica de l'economat:
- Concepte de pressupostos i tipologies.
 - Elements que integren els pressupostos.
 - Característiques i estructures dels pressupostos.
 - Control pressupostari. Desviacions i mesures correctores.
 - Determinació del preu de venda de les ofertes gastronòmiques.
 - El llindar de rendibilitat. Aplicació a ofertes gastronòmiques segons el servei i/o establiment de restauració.
 - Selecció de proveïdors: punts a avaluar, valoració i presa de decisions.
 - Determinació dels nivells mínims de sol·licitud de comanda, existències mínimes i màximes i ruptura d'estocs.
- Avaluació de la situació empresarial i del mercat:
- Les empreses tradicionals de restauració.

- Costumbres y tradiciones gastronómicas españolas.
 - Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas.
 - Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas.
 - Costumbres y tradiciones de la comunidad valenciana.
 - Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos:
 - Concepto de alimentos y alimentación.
 - Grupos de alimentos.
 - Pirámide de los alimentos.
 - Alimentación y salud. Hábitos alimentarios sanos. Nuevos hábitos alimentarios.
 - Concepto de nutrición.
 - Nutrientes. Definición, clases y funciones. Degradación de nutrientes.

 - Relación entre grupo de alimentos y nutrientes que los componen.
- Aplicación de principios básicos de dietética:
- Dietética. Concepto y finalidad.
 - Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.
 - Dietas y estilos de vida.
 - La dieta mediterránea.
 - Rueda de los alimentos.
 - Tablas de composición nutricional de alimentos. Utilización.
 - Dietas tipo en restauración.
 - Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas. Alergias e intolerancias alimentarias.

Módulo profesional: Gestión Administrativa y Comercial en Restauración

Código: 0503

Duración: 60 horas

Contenidos:

- Análisis de las estructuras organizativas:
- Normativa legal sobre la tipología y clasificación de los establecimientos de restauración.
 - Objetivos empresariales.
 - Etapas de la planificación empresarial. Estrategias, técnicas y control.
 - Realización de cronogramas de planificación.
 - Modelos organizativos de empresas de restauración. Conceptualización. Tipologías de organización de las empresas de restauración. Tendencias.
 - Diseño de organigramas de empresas de restauración.
 - Principios estructurales y organizativos de las empresas de restauración como elementos fundamentales para la consecución de los objetivos establecidos.
- Gestió de la documentació administrativa, econòmica i financera:
- Objectius de la gestió documental.
 - Circuit de la documentació. Finalitat i relació entre documents.

 - Sistemes i mètodes de arxiu de la documentació.
 - Normativa de gestió documental.
 - Les noves tecnologies en la gestió i interpretació dels documents.
- Elaboració de pressupostos del àrea o establiment i gestió econòmica de l'economat:
- Concepte de pressupostos i tipologies.
 - Elements que integren els pressupostos.
 - Característiques i estructures dels pressupostos.
 - Control pressupostari. Desviacions i mesures correctores.
 - Determinació del preu de venda de les ofertes gastronòmiques.
 - El llindar de rentabilitat. Aplicació a ofertes gastronòmiques segons el servei i/o establiment de restauració.
 - Selecció de proveïdors: punts a avaluar, valoració i toma de decisions.
 - Determinació dels nivells mínims de sol·licitud de comanda, existències mínimes i màximes i rotura de stocks.
- Avaluació de la situació empresarial i del mercat:
- Les empreses tradicionals de restauració.

- Noves tendències empresarials en restauració.
- Factors i motivacions que influïxen en la demanda.
- Elements de la demanda.
- Classificació dels clients.
- Tendències actuals de la demanda.
- Avaluació de la demanda i l'oferta com a element determinant de l'empresa de restauració en el mercat.
- Elaboració del pla de comercialització:
 - Concepte i objectius del pla de comercialització.
 - Estratègies i accions en un pla de comercialització en restauració.
- Càlcul econòmic del pla de comercialització.
- Sistemes de control, desviacions i mesures correctores.
- Presentació del pla de comercialització.
- Disseny d'ofertes gastronòmiques:
 - Descripció, caracterització i tipus d'ofertes.
 - Elements i variables de les ofertes gastronòmiques.
 - Ofertes bàsiques. Menús, cartes, bufet i altres. Descripció i anàlisi.
- Factors a tindre en compte per al disseny d'ofertes atenent criteris d'equilibri nutricional, estacionalitat, tipus d'establiment, ubicació de l'establiment, tipus de clientela, personal amb necessitats alimentàries específiques, etc.
 - Tècniques de discriminació d'ofertes gastronòmiques.
 - Principis bàsics per al disseny físic d'una carta gastronòmica.
 - Marxandatge de la carta gastronòmica i promoció de l'oferta de productes.

Mòdul professional: Recursos Humans i Direcció d'Equips en Restauració

Codi: 0504

Duració: 60 hores

Continguts:

- Determinació de llocs de treball:
 - Planificació de plantilles en les empreses de restauració.
 - Etapes de la planificació de les plantilles. Disseny de processos de provisió de personal.
 - Mètodes de definició de llocs de treball en les empreses de restauració.
 - Establiment d'àrees de responsabilitat, funcions i tasques del personal dependent.
 - Ferramentes de planificació i previsió de plantilles.
- Planificació del personal dependent d'acord amb l'estructura organitzativa:
 - Anàlisi de les noves tendències empresarials en restauració amb els diferents equips humans.
 - Definició de les diferents funcions que s'han d'exercir.
 - Integració en les necessitats del grup dels objectius, polítiques o directrius empresarials.
 - Definició dels torns necessaris, jornades, calendari anual i el descans per al funcionament correcte de l'establiment.
 - Models de plantilles.
 - Establiment de tècniques de mesurament del temps.
 - Identificació de diferents tècniques de comunicació i motivació del personal.
 - Normativa laboral.
- Col·laboració en la selecció del personal:
 - Tècniques de selecció. Entrevista, test i altres formes de selecció.
 - El reclutament. Concepte i característiques. Sistemes de reclutament: intern i extern. Fonts per a reclutar.
 - Detecció de necessitats de formació. Planificació de les diferents accions formatives. Identificació dels diferents tipus de formació.
- Currículum.
- Sol·licitud d'ocupació.
- La preselecció.
- Integració del personal en l'empresa de restauració:
 - Pla de formació.
 - Concepte de motivació. Evolució.
 - La desmotivació. Tedi, fatiga, absentisme.
 - Factors motivadors i desmotivadors.

- Nuevas tendencias empresariales en restauración.
- Factores y motivaciones que influyen en la demanda.
- Elementos de la demanda.
- Clasificación de los clientes.
- Tendencias actuales de la demanda.
- Valoración de la demanda y la oferta como elemento determinante de la empresa de restauración en el mercado.
- Elaboración del plan de comercialización:
 - Concepto y objetivos del plan de comercialización.
 - Estrategias y acciones en un plan de comercialización en restauración.
- Cálculo económico del plan de comercialización.
- Sistemas de control, desviaciones y medidas correctoras.
- Presentación del plan de comercialización.
- Diseño de ofertas gastronómicas:
 - Descripción, caracterización y tipos de ofertas.
 - Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
 - Ofertas básicas. Menús, cartas, bufé y otras. Descripción y análisis.
- Factores a tener en cuenta para el diseño de ofertas atendiendo a criterios de equilibrio nutricional, estacionalidad, tipo de establecimiento, ubicación del establecimiento, tipo de clientela, personales con necesidades alimenticias específicas, etc.
 - Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas.
 - Principios básicos para el diseño físico de una carta gastronómica.
 - *Merchandising* de la carta gastronómica y promoción de la oferta de productos.

Módulo profesional: Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración

Código: 0504

Duración: 60 horas

Contenidos:

- Determinación de puestos de trabajo:
 - Planificación de plantillas en las empresas de restauración.
 - Etapas de la planificación de las plantillas. Diseño de procesos de provisión de personal.
 - Métodos de definición de puestos de trabajo en las empresas de restauración.
 - Establecimiento de áreas de responsabilidad, funciones y tareas del personal dependiente.
 - Herramientas de planificación y previsión de plantillas.
- Planificación del personal dependiente de acuerdo con la estructura organizativa:
 - Análisis de las nuevas tendencias empresariales en restauración con los diferentes equipos humanos.
 - Definición de las diferentes funciones que se han de desempeñar.
 - Integración en las necesidades del grupo de los objetivos, políticas o directrices empresariales.
 - Definición de los turnos necesarios, jornadas, calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento.
 - Modelos de plantillas.
 - Establecimiento de técnicas de medición del tiempo.
 - Identificación de diferentes técnicas de comunicación y motivación del personal.
 - Normativa laboral.
- Colaboración en la selección del personal:
 - Técnicas de selección. Entrevista, test y otras formas de selección.
 - El reclutamiento. Concepto y características. Sistemas de reclutamiento: interno y externo. Fuentes para reclutar.
 - Detección de necesidades de formación. Planificación de las diferentes acciones formativas. Identificación de los diferentes tipos de formación.
- *Currículum vitae*.
- Solicitud de empleo.
- La preselección.
- Integración del personal en la empresa de restauración:
 - Plan de formación.
 - Concepto de motivación. Evolución.
 - La desmotivación. Tedi, fatiga, absentismo.
 - Factores motivadores y desmotivadores.

- Disseny del pla d'acollida en l'empresa.
- Direcció d'equips:
 - Lleis bàsiques de la direcció d'equips: lleis físiques, de Pareto, lleis humanes.
 - Pla de direcció.
 - Funcions del director d'equips.
 - Principis de la direcció:
 - Estratègies i lideratge.
 - Estils de lideratge.
 - Tècniques de reunions. Classes i tipus.

Mòdul professional: Anglès

Codi: 0179

Duració: 96 hores

Continguts:

- Anàlisi de missatges orals:
- Comprensió de missatges professionals i quotidians.
 - Missatges directes, telefònics, radiofònics, gravats.
 - Terminologia específica del sector de la logística i el transport.
 - Idees principals i secundàries.
 - Recursos gramaticals. Temps verbals, preposicions, locucions, expressió de la condició i el dubte, ús de la veu passiva, oracions de relatiu, estil indirecte, verbs modals...
 - Altres recursos lingüístics: expressió d'acords i desacords, hipòtesis i especulacions, opinions i consells, persuasió i advertiment.

· Diferents accents de la llengua oral.

Interpretació de missatges escrits:

- Comprensió de missatges, textos, articles bàsics professionals i quotidians:
 - Suports telemàtics: fax, correu electrònic, burofax.
 - Terminologia específica del sector de la logística i el transport.

False friends.

- Idees principals i idees secundàries.
- Recursos gramaticals. Temps verbals, preposicions; *phrasal verbs*, *I wish + passat simple o perfecte*, *I wish + would*, *If only*; ús de la veu passiva, oracions de relatiu, estil indirecte, verbs modals.
 - Relacions lògiques: oposició, concessió, comparació, condició, causa, finalitat, resultat.
 - Relacions temporals: anterioritat, posterioritat, simultaneïtat.

Producció de missatges orals:

- Missatges orals:
 - Registres utilitzats en l'emissió de missatges orals.
 - Terminologia específica del sector de la logística i el transport.

False friends.

- Recursos gramaticals. Temps verbals, preposicions, *phrasal verbs*, locucions, expressió de la condició i el dubte, ús de la veu passiva, oracions de relatiu, estil indirecte, verbs modals.
 - Altres recursos lingüístics: expressió d'acords i desacords, hipòtesis i especulacions, opinions i consells, persuasió i advertiment.

· Fonètica. Sons i fonemes vocàlics i les seues combinacions, i sons i fonemes consonàntics i les seues agrupacions.

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

- Manteniment i seguiment del discurs oral:

- Presa, manteniment i cessió del torn de paraula.
- Suport, demostració d'enteniment, petició d'aclariment, etc.

· Entonació com a recurs de cohesió del text oral: ús dels patrons d'entonació.

Emissió de textos escrits:

- Expressió i compliment de missatges i textos professionals i quotidians.
 - Currículum i suports telemàtics: fax, correu electrònic, burofax.
 - Terminologia específica del sector de la logística i el transport.
 - Idea principal i idees secundàries.
 - Recursos gramaticals. Temps verbals, preposicions *phrasal verbs*, verbs modals, locucions, ús de la veu passiva, oracions de relatiu, estil indirecte.

- Diseño del plan de acogida en la empresa.

Dirección de equipos:

- Leyes básicas de la dirección de equipos: leyes físicas, de Pareto, leyes humanas.
- Plan de dirección.
- Funciones del director de equipos
- Principios de la dirección:
 - Estrategias y liderazgo.
 - Estilos de liderazgo.
- Técnicas de reuniones. Clases y tipos.

Módulo profesional: Inglés

Código: 0179

Duración: 96 horas

Contenidos:

- Análisis de mensajes orales:
- Comprensió de mensajes profesionales y cotidianos.
 - Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados.
 - Terminología específica del sector de la logística y el transporte.
 - Ideas principales y secundarias.
 - Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales...

· Otros recursos lingüísticos: expresión de acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.

· Diferentes acentos de lengua oral.

Interpretación de mensajes escritos:

- Comprensió de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos:
 - Soportes telemáticos: fax, *e-mail*, burofax.
 - Terminología específica del sector de la logística y el transporte.

False friends.

- Ideas principales e ideas secundarias.
- Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones; *phrasal verbs*, *I wish + pasado simple o perfecto*, *I wish + would*, *If only*; uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales.
 - Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
 - Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Producción de mensajes orales:

- Mensajes orales:
 - Registros utilizados en la emisión de mensajes orales.
 - Terminología específica del sector de la logística y el transporte.

False friends.

- Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, *phrasal verbs*, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales.
 - Otros recursos lingüísticos: expresión de acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia.

· Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones, y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones.

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

- Mantenimiento y seguimiento del discurso oral:

- Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.
- Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, etc.

· Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

Emisión de textos escritos:

- Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos.
 - *Curriculum vitae* y soportes telemáticos: fax, *e-mail*, burofax.
 - Terminología específica del sector de la logística y el transporte.
 - Idea principal e ideas secundarias.
 - Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, *phrasal verbs*, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto.

- Relacions lògiques: oposició, concessió, comparació, condició, causa, finalitat, resultat.
- *Have something done.*
- Nexes: *although, even if, in spite of, despite, however, in contrast...*
- Derivació: sufixos per a formar adjectius i substantius.
- Relacions temporals: anterioritat, posterioritat, simultaneïtat.
- Coherència textual:
 - Adequació del text al context comunicatiu.
 - Tipus i format de text.
 - Varietat de llengua. Registre.
 - Selecció lèxica, d'estructures sintàctiques i de contingut rellevant.
- Inici del discurs i introducció del tema. Desenvolupament i expansió: exemplificació. Conclusió i resum del discurs.
- Ús dels signes de puntuació.
- 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.
 - Reconeixement de la llengua estrangera per a aprofundir en coneixements que resulten d'interès al llarg de la vida personal i professional.
 - Ús de registres adequats segons el context de la comunicació, l'interlocutor i la intenció dels interlocutors.

Mòdul professional: Projecte de Direcció de Cuina

Codi: 0505

Duració: 40 hores

Continguts:

- Identificació de necessitats del sector productiu i de l'organització de l'empresa:
 - Identificació de les funcions dels llocs de treball.
 - Estructura i organització empresarial del sector.
 - Activitat de l'empresa i ubicació en el sector.
 - Organigrama de l'empresa. Relació funcional entre departaments.
 - Tendències del sector: productives, econòmiques, organitzatives, d'ocupació i altres.
 - Procediments de treball en l'àmbit de l'empresa. Sistemes i mètodes de treball.
 - Determinació de les relacions laborals excloses i relacions laborals especials.
 - Conveni col·lectiu aplicable a l'àmbit professional.
 - La cultura de l'empresa: imatge corporativa.
 - Sistemes de qualitat i seguretat aplicables en el sector.
- Disseny de projectes relacionats amb el sector:
 - Anàlisi de la realitat local, de l'oferta empresarial del sector a la zona i del context en què es desenvoluparà el mòdul professional de Formació en Centres de Treball.
 - Recopilació d'informació.
 - Estructura general d'un projecte.
 - Elaboració d'un guió de treball.
 - Planificació de l'execució del projecte: objectius, continguts, recursos, metodologia, activitats, temporalització i avaluació.
 - Viabilitat i oportunitat del projecte.
 - Revisió de la normativa aplicable.
- Planificació de l'execució del projecte:
 - Seqüenciació d'activitats.
 - Elaboració d'instruccions de treball.
 - Elaboració d'un pla de prevenció de riscos.
 - Documentació necessària per a la planificació de l'execució del projecte.
 - Compliment de normes de seguretat i ambientals.
 - Indicadors de garantia de la qualitat de projectes.
- Definició de procediments de control i avaluació de l'execució del projecte:
 - Proposta de solucions als objectius plantejats en el projecte i justificació de les seleccionades.

- Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
- *Have something done.*
- Nexos: *although, even if, in spite of, despite, however, in contrast...*
- Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos.
- Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- Coherencia textual:
 - Adequación del texto al contexto comunicativo.
 - Tipo y formato de texto.
 - Variedad de lengua. Registro.
 - Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante.
- Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión: Ejemplificación. Conclusión y resumen del discurso.
- Uso de los signos de puntuación.
- 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 socioprofessional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.
 - Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.
 - Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores.

Módulo profesional: Proyecto de Dirección de Cocina

Código: 0505

Duración: 40 horas

Contenidos:

- Identificación de necesidades del sector productivo y de la organización de la empresa:
 - Identificación de las funciones de los puestos de trabajo.
 - Estructura y organización empresarial del sector.
 - Actividad de la empresa y su ubicación en el sector.
 - Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos.
 - Tendencias del sector: productivas, económicas, organizativas, de empleo y otras.
 - Procedimientos de trabajo en el ámbito de la empresa. Sistemas y métodos de trabajo.
 - Determinación de las relaciones laborales excluidas y relaciones laborales especiales.
 - Convenio colectivo aplicable al ámbito profesional.
 - La cultura de la empresa: imagen corporativa.
 - Sistemas de calidad y seguridad aplicables en el sector.
- Diseño de proyectos relacionados con el sector:
 - Análisis de la realidad local, de la oferta empresarial del sector en la zona y del contexto en el que se va a desarrollar el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo.
 - Recopilación de información.
 - Estructura general de un proyecto.
 - Elaboración de un guión de trabajo.
 - Planificación de la ejecución del proyecto: objetivos, contenidos, recursos, metodología, actividades, temporalización y evaluación.
 - Viabilidad y oportunidad del proyecto.
 - Revisión de la normativa aplicable.
- Planificación de la ejecución del proyecto:
 - Secuenciación de actividades.
 - Elaboración de instrucciones de trabajo.
 - Elaboración de un plan de prevención de riesgos.
 - Documentación necesaria para la planificación de la ejecución del proyecto.
 - Cumplimiento de normas de seguridad y ambientales.
 - Indicadores de garantía de la calidad de proyectos.
- Definición de procedimientos de control y evaluación de la ejecución del proyecto:
 - Propuesta de soluciones a los objetivos planteados en el proyecto y justificación de las seleccionadas.

- Definició del procediment d'avaluació del projecte.
- Determinació de les variables susceptibles d'avaluació.
- Documentació necessària per a l'avaluació del projecte.
- Control de qualitat de procés i producte final.
- Registre de resultats.

Mòdul professional: Formació i Orientació Laboral

Codi: 0506

Duració: 96 hores

Continguts:

Busca activa d'ocupació:

- Valoració de la importància de la formació permanent per a la trajectòria laboral i professional del tècnic superior en Direcció de Cuina.

- Anàlisi dels interessos, les aptituds i les motivacions personals per a la carrera professional.

- Identificació d'itineraris formatius relacionats amb el tècnic superior en Direcció de Cuina.

- Definició i anàlisi del sector professional del tècnic superior en Direcció de Cuina. Planificació de la pròpia carrera: establiment d'objectius a mitjà i llarg termini.

- Procés de busca d'ocupació en empreses del sector.

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

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

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

- Avaluació 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:

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

- Concepte d'equip de treball.

- Tipus d'equips en les empreses d'hostaleria segons les funcions que exercixen.

- 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 del conflicte.

- Causes del conflicte en el món 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. Liquidació.

- Representació dels treballadors: representants unitaris i sindicals.

- Negociació col·lectiva.

- Definición del procedimiento de evaluación del proyecto.
- Determinación de las variables susceptibles de evaluación.
- Documentación necesaria para la evaluación del proyecto.
- Control de calidad de proceso y producto final.
- Registro de resultados.

Módulo profesional: Formación y Orientación Laboral

Código: 0506

Duración: 96 horas

Contenidos:

Búsqueda activa de empleo:

- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico superior en Dirección de Cocina.

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

- Identificación de itinerarios formativos relacionados con el técnico superior en Dirección de Cocina.

- Definición y análisis del sector profesional del técnico superior en Dirección de Cocina. Planificación de la propia carrera: establecimiento de objetivos a medio y largo plazo.

- Proceso de búsqueda de empleo en 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 empleo: 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.

- Concepto de equipo de trabajo.

- Tipos de equipos en las empresas de hostelería según las funciones que desempeñan.

- 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 del conflicto.

- Causas del conflicto en el mundo laboral.

- Métodos para la resolución o supresión del conflicto. Negociación, mediació, 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. Finitivo.

- Representación de los trabajadores: representantes unitarios y sindicales.

- Negociación colectiva.

- Anàlisi d'un conveni col·lectiu aplicable a l'àmbit professional del tècnic superior en Direcció de Cuina.
- 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, entre altres.
- 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.
- L'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 el sector de l'hostaleria.
- 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.
- Gestió de la prevenció en l'empresa.
- 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 Laboral, 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 una empresa del sector.
- 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 Emprenedora

Codi: 0507

Duració: 60 hores

Continguts:

Iniciativa empenedora:

- Innovació i desenvolupament econòmic. Característiques principals de la innovació en l'activitat de la direcció de cuina (materials, tecnologia, organització de la producció, etc.).
- Beneficis socials de la cultura empenedora.

- Anàlisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del técnico superior en Dirección de Cocina.
- Conflictos colectivos de trabajo.
- Nuevas formas de organización del trabajo: subcontratación, tele-trabajo...
- Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales, entre otros.
- 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: integración 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.
- La 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 el sector de la hostelería.
- 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.
- Gestión de la prevención en la empresa.
- Modalidades de organización de la prevención a la empresa.
- Auditorías 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 laboral, INSHT, Inspección de trabajo, INVASSAT.
- Gestión de la prevención a la empresa.
- Planificación de la prevención a 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 una empresa del sector.
- 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 Emprenedora

Código: 0507

Duración: 60 horas

Contenidos:

Iniciativa empenedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de la dirección de cocina (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.).
- Beneficis socials de la cultura empenedora.

– El caràcter emprenedor. Factors clau dels emprenedors: iniciativa, creativitat i formació.

– L'actuació dels emprenedors com a empleats d'una empresa d'hostaleria.

– L'actuació dels emprenedors com a empresaris d'una xicoteta empresa en el sector de l'hostaleria. El risc en l'activitat emprenedora.

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

– Objectius personals enfront d'objectius empresarials.

– Pla d'empresa: la idea de negoci en l'àmbit de l'hostaleria i la direcció de cuina.

– Bones pràctiques de cultura emprenedora en l'àmbit de l'hostaleria i la direcció de cuina.

L'empresa i el seu entorn :

– L'empresa com a sistema.

– Funcions bàsiques de l'empresa.

– Diferents 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 pime d'hostaleria.

– Anàlisi de l'entorn específic d'una pime d'hostaleria.

– L'estudi de mercat.

– Localització de l'empresa.

– Pla de màrqueting.

– Relacions d'una pime d'hostaleria amb el seu entorn.

– Relacions d'una pime d'hostaleria amb el conjunt de la societat.

– Contribució d'una pime d'hostaleria 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.

– Responsabilitat social i ètica de les empreses d'hostaleria.

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 finestreta única empresarial.

– Concepte d'inversió i fonts de finançament.

– Instruments de finançament bancari.

– Ajudes, subvencions i incentius fiscals per a empreses d'hostaleria.

– Viabilitat econòmica i viabilitat financera d'una pime d'hostaleria.

– 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 d'hostaleria.

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

– El caràcter emprenedor. Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad y formación.

– La actuación de los emprendedores como empleados de una empresa de hostelería.

– La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña empresa en el sector de la hostelería. 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 hostelería y la dirección de cocina.

– Buenas prácticas de cultura emprendedora en el ámbito de la hostelería y la dirección de cocina.

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 pyme de hostelería.

– Análisis del entorno específico de una pyme de hostelería.

– El estudio de mercado.

– Localización de la empresa.

– Plan de *marketing*.

– Relaciones de una pyme de hostelería con su entorno.

– Relaciones de una pyme de hostelería con el conjunto de la sociedad.

– Contribución de una pyme de hostelería 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.

– Responsabilidad social y ética de las empresas de hostelería.

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 ventanilla única empresarial.

– Concepto de inversión y fuentes de financiación.

– Instrumentos de financiación bancaria.

– Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para empresas de hostelería.

– Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme de hostelería.

– 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 de hostelería.

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

Mòdul professional: Formació en Centres de Treball

Codi: 0508

Duració: 400 hores

Continguts:

Identificació de l'estructura i organització empresarial:

- Estructura i organització empresarial del sector de la restauració.

- Activitat de l'empresa i la seua ubicació en el sector de la restauració.
- 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.

Control d'aprovisionament de mercaderies:

- Categories i presentacions comercials d'aliments i begudes utilitzats en l'empresa.
- Processos de verificació de matèries primeres.
- L'emmagatzematge en l'empresa. Espais, manteniment, condicions de conservació de les matèries primeres.
- Processos de gestió amb els proveïdors de l'empresa.
- Controls i càlculs efectuats sobre les matèries primeres.
- Documentació relacionada. Formalització i tramitació.
- Realització de processos d'elaboració culinària:
 - Equips intervinents en els processos d'elaboració culinària en l'empresa. Coordinació.
 - Determinació de necessitats prèvies de matèries primeres i equipament.
 - Fases i tècniques emprades.
 - Procediments d'actuació establerts en l'empresa.
 - Aplicació de tècniques d'elaboració.
 - Verificació de resultats.
 - Determinació de costos.
 - Tècniques i mètodes d'envasament aplicats en l'empresa.
 - Documentació relacionada amb la producció culinària. Formalització i tramitació.

Organització de la producció i el control de la producció i el servei:

- Adequació de l'equip humà de l'empresa a l'oferta culinària.

- Planificació i desenrotllament de les fases de la producció.
- Taules d'horaris.
- Seqüenciació de la producció.
- Coordinació entre departaments.
- Direcció de l'equip durant la producció.
- Disseny de nous productes culinàries per a l'empresa.
- Aplicació de les noves tecnologies en els processos culinàries de l'empresa.
- Documentació relacionada amb els consums i els costos en les unitats de producció en cuina.
- Cumpliment dels criteris de qualitat, seguretat i higiene:
 - Gestió de la qualitat en l'empresa.
 - Aplicació de les mesures higienicosanitàries, de seguretat laboral i protecció ambiental pròpies de l'empresa.
 - Control i verificació del compliment.

Módulo profesional: Formación en Centros de Trabajo

Código: 0508

Duración: 400 horas

Contenidos:

Identificación de la estructura y organización empresarial:

- Estructura y organización empresarial del sector de la restauración.

- Actividad de la empresa y su ubicación en el sector de la restauración.
- 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.

Control de aprovisionamiento de mercancías:

- Categorías y presentaciones comerciales de alimentos y bebidas utilizados en la empresa
- Procesos de verificación de materias primas.
- El almacenaje en la empresa. Espacios, mantenimiento, condiciones de conservación de las materias primas.
- Procesos de gestión con los proveedores de la empresa.
- Controles y cálculos efectuados sobre las materias primas.
- Documentación relacionada. Formalización y tramitación.
- Realización de procesos de elaboración culinaria:
 - Equipos intervinientes en los procesos de elaboración culinaria en la empresa. Coordinación
 - Determinación de necesidades previas de materias primas y equipamiento.
 - Fases y técnicas empleadas.
 - Procedimientos de actuación establecidos en la empresa.
 - Aplicación de técnicas de elaboración.
 - Verificación de resultados.
 - Determinación de costes.
 - Técnicas y métodos de envasado aplicados en la empresa.
 - Documentación relacionada con la producción culinaria. Formalización y tramitación.

Organización de la producción y el control de la producción y el servicio:

- Adecuación del equipo humano de la empresa a la oferta culinaria.

- Planificación y desarrollo de las fases de la producción.
- Cuadrantes de horarios.
- Secuenciación de la producción.
- Coordinación entre departamentos.
- Dirección del equipo durante la producción.
- Diseño de nuevos productos culinarios para la empresa.
- Aplicación de las nuevas tecnologías en los procesos culinarios de la empresa.
- Documentación relacionada con los consumos y costes en las unidades de producción en cocina.
- Cumplimiento de los criterios de calidad, seguridad e higiene:
 - Gestión de la calidad en la empresa.
 - Aplicación de las medidas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y protección ambiental propias de la empresa.
 - Control y verificación del cumplimiento.

ANNEX II
Seqüenciació i distribució horària setmanal dels mòduls professionals

DIARI OFICIAL
DE LA COMUNITAT VALENCIANA
DE LA DIRECCIÓ DE ENDA

MÒDUL PROFESSIONAL	Càrrega lectiva completa (hores)	Primer curs (hores/setmana)	Segon curs	
			Dos trimestres (hores/setmana)	Un trimestre (hores)
0496. Control de l'Aprovisionament de Matèries Primeres	64	2		
0497. Processos de Preelaboració i Conservació en Cuina	256	8		
0499. Processos d'Elaboració Culinària	256	8		
0501. Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries	96	3		
0179. Anglès	96	3		
0506. Formació i Orientació Laboral	96	3		
Horari reservat per a la docència en anglès	96	3		
0498. Elaboracions en Pastisseria i Rebosteria en Cuina	160		8	
0500. Gestió en la Producció en Cuina	160		8	
0502. Gastronomia i Nutrició	60		3	
0504. Recursos Humans i Direcció d'Equips en Restauració	60		3	
0503. Gestió Administrativa i Comercial en Restauració	60		3	
0507. Empresa i Iniciativa Emprenedora	60		3	
Horari reservat per a la docència en anglès	40		2	
0505. Projecte de Direcció de Cuina	40			40
0508. Formació en Centres de Treball	400			400
Total en el cicle formatiu	2000	30	30	440

ANNEX III
Professorat

A. Atribució docent

Mòduls professionals	Especialitat del professorat	Cos
CV0004. Anglès Tècnic II-S	Anglès	– Catedràtic d'Ensenyança Secundària – Professor d'Ensenyança Secundària

B. Formació inicial requerida al professorat de centres docents de titularitat privada o d'altres administracions diferents de l'educativa

Mòduls professionals	Requisits de formació inicial
CV0004.A nglès Tècnic II-S	Els indicats per a impartir la matèria d'Anglès, d'Educació Secundària Obligatòria o de Batxillerat, segons estableix el Reial Decret 860/2010, de 2 de juliol, pel qual es regulen les condicions de formació inicial del professorat dels centres privats per a exercir la docència en les ensenyances d'Educació Secundària Obligatòria o del Batxillerat (BOEI 17).

* * * * *

ANEXO II
Secuenciación y distribución horaria semanal de los módulos profesionales

<i>CFGS: DIRECCION DE COCINA</i>				
<i>MÓDULO PROFESIONAL</i>	<i>Carga lectiva completa (horas)</i>	<i>Primer curso (horas/semana)</i>	<i>Segundo curso</i>	
			<i>Dos trimestres (horas/semana)</i>	<i>Un trimestre (horas)</i>
0496. Control del Aprovisionamiento de Materias Primas	64	2		
0497. Procesos de Preelaboración y Conservación en Cocina	256	8		
0499. Procesos de Elaboración Culinaria	256	8		
0501. Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria	96	3		
0179. Inglés	96	3		
0506. Formación y Orientación Laboral	96	3		
Horario reservado para la docencia en inglés	96	3		
0498. Elaboraciones en Pastelería y Repostería en Cocina	160		8	
0500. Gestión en la Producción en Cocina	160		8	
0502. Gastronomía y Nutrición	60		3	
0504. Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración	60		3	
0503. Gestión Administrativa y Comercial en Restauración	60		3	
0507. Empresa e Iniciativa Emprendedora	60		3	
Horario reservado para la docencia en inglés	40		2	
0505. Proyecto de Dirección de Cocina	40			40
0508. Formación en Centros de Trabajo	400			400
Total en el ciclo formativo	2000	30	30	440

ANEXO III
Profesorado

A. Atribución docente

<i>Módulos profesionales</i>	<i>Especialidad del profesorado</i>	<i>Cuerpo</i>
CV0004. Inglés Técnico II-S	Inglés	– Catedrático de Enseñanza Secundaria – Profesor de Enseñanza Secundaria

B. Formación inicial requerida al profesorado de centros docentes de titularidad privada o de otras administraciones distintas de la educativa

<i>Módulos profesionales</i>	<i>Requisitos de formación inicial</i>
CV0004. Inglés Técnico II-S	Los indicados para impartir la materia de Inglés, de Educación Secundaria Obligatoria o Bachillerato, según establece el Real Decreto 860/2010, de 2 de julio, por el que se regulan las condiciones de formación inicial del profesorado de los centros privados para ejercer la docencia en las enseñanzas de educación secundaria obligatoria o del bachillerato (BOE1 17).

ANNEX IV

Mòdul professional: Anglès Tècnic II– S

Codi: CV0004

Duració: 40 hores

RESULTATS D'APRENENTATGE I CRITERIS D'AVALUACIÓ

Produïx missatges orals 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 comiat, amb el protocol i les pautes de cortesia associades.
- b) S'han utilitzat amb fluïdesa missatges proposats en la gestió de cites.
- c) S'han transmés missatges relatius a justificació de retards, absències o qualsevol altra eventualitat.
- d) S'han emprat amb fluïdesa les expressions habituals per al requeriment de la identificació dels interlocutors.
- e) S'han identificat missatges relacionats amb el sector.

Manté conversacions en llengua anglesa de l'àmbit del sector interpretant la informació de partida.

Criteris d'avaluació:

- S'ha utilitzat un vocabulari tècnic adequat al context de la situació.
- S'han utilitzat els missatges adequats de salutacions, presentació, identificació i altres, amb les pautes de cortesia associades dins del context de la conversació.
- S'han atés consultes directes telefònicament amb suposats clients i proveïdors.
- S'ha identificat la informació facilitada i requeriments realitzats per l'interlocutor.
- S'han formulat les preguntes necessàries per a afavorir i confirmar la percepció correcta del missatge.
- S'han proporcionat les respostes correctes als requeriments i instruccions rebuts.
- S'han fet les anotacions oportunes en anglès en cas de ser necessari.
- S'han utilitzat les fórmules comunicatives més usuals utilitzades en el sector.
- S'han comprés sense dificultat els punts principals de la informació.
- S'ha utilitzat un accent adequat en les conversacions en anglès.

Emplena documents de caràcter tècnic en anglès reconeixent i aplicant les normes pròpies de la llengua anglesa.

Criteris d'avaluació:

- S'han identificat un vocabulari d'ús general en la documentació pròpia del sector.
- S'han identificat les característiques i dades clau del document.
- S'han analitzat el contingut i la finalitat de diferents documents típics d'altres països en anglès.
- S'han emplenat documents professionals relacionats amb el sector.
- S'han redactat cartes d'agraïment a proveïdors i clients en anglès.
- S'han emplenat documents d'incidències i reclamacions.
- S'han rebut i remés correus electrònics i faxos en anglès amb les expressions correctes de cortesia, salutació i comiat.
- S'han utilitzat les ferramentes informàtiques en la redacció i compliment dels documents.

Redacta documents 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 d'ús general en la documentació pròpia de l'àmbit laboral.
- b) S'ha elaborat un currículum en el model europeu (Europass) o en uns altres propis dels països de llengua anglesa.
- c) S'han identificat borses de treball en anglès accessibles per mitjans tradicionals i utilitzant les noves tecnologies.
- d) S'han traduït ofertes d'ocupació en anglès.

ANEXO IV

Módulo profesional: Inglés Técnico II– S

Código: CV0004

Duración: 40 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Produce mensajes orales 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 fluidez las expresiones habituales para el requerimiento de la identificación de los interlocutores.
- e) Se han identificado mensajes relacionados con el sector.

Mantiene conversaciones en lengua inglesa, del ámbito del sector interpretando la información de partida.

Criterios de evaluación:

- Se ha utilizado un vocabulario técnico adecuado al contexto de la situación.
- Se han utilizado los mensajes adecuados de saludos, presentación, identificación y otros, con las pautas de cortesia asociadas dentro del contexto de la conversación.
- Se ha atendido consultas directas telefónicamente con supuestos clientes y proveedores.
- Se ha identificado la información facilitada y requerimientos realizados por el interlocutor.
- Se han formulado las preguntas necesarias para favorecer y confirmar la percepción correcta del mensaje.
- Se han proporcionado las respuestas correctas a los requerimientos e instrucciones recibidos.
- Se han realizado las anotaciones oportunas en inglés en caso de ser necesario.
- Se han utilizado las fórmulas comunicativas más usuales utilizadas en el sector.
- Se han comprendido sin dificultad los puntos principales de la información.
- Se ha utilizado un acento adecuado en las conversaciones en inglés.

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

Criterios de evaluación:

- Se ha identificado un vocabulario de uso general en la documentación propia del sector.
- Se ha identificado las características y datos clave del documento.
- Se ha analizado el contenido y finalidad de distintos documentos tipo de otros países en inglés.
- Se han cumplimentado documentos profesionales relacionados con el sector.
- Se han redactado cartas de agradecimientos a proveedores y clientes en inglés.
- Se han cumplimentado documentos de incidencias y reclamaciones.
- Se ha recepcionado y remitido correos electrónicos y fax en inglés con las expresiones correctas de cortesia, saludo y despedida.
- Se han utilizado las herramientas informáticas en la redacción y cumplimentación de los documentos.

Redacta documentos 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 de uso general en la documentación propia del ámbito laboral.
- b) Se ha elaborado un currículum vitae en el modelo europeo (Europass) u otros propios de los países de lengua inglesa.
- c) Se han identificado bolsas de empleo en inglés accesibles por medios tradicionales y utilizando las nuevas tecnologías.
- d) Se han traducido ofertas de empleo en inglés.

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

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

g) S'ha inserit un currículum en una borsa de treball en anglés.

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

i) S'ha desenrotllat una actitud de respecte cap a les distintes formes d'estructurar l'entorn laboral.

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

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

Criteris d'avaluació:

– S'han identificat les ferramentes de suport més adequades per a la interpretació i les traduccions en anglés.

– S'ha interpretat informació sobre l'empresa, el producte i el servei.

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

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

– 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 en anglés en situacions pròpies del sector:

– Recursos, estructures lingüístiques, lèxic bàsic i aspectes fonològics sobre: presentació de persones, salutacions i comiats, 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.

– 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 en llengua anglesa en l'àmbit de l'atenció al client.

– Recursos, estructures lingüístiques, lèxic i aspectes fonològics relacionats amb la contractació, l'atenció al client, queixes i 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 anglés:

– 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 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 llengua anglesa:

– Recursos, estructures lingüístiques, i lèxic bàsic relacionats amb l'àmbit laboral: currículum en diferents models. Borses de treball. 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.

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

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

g) Se ha insertado un currículum vitae en una bolsa de empleo en inglés.

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

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

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

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:

– Se han identificado las herramientas de apoyo más adecuadas para la interpretación y traducciones en inglés.

– Se ha interpretado información sobre la empresa, el producto y el servicio.

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

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

– 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 en inglés en situaciones propias del sector:

– Recursos, estructuras lingüísticas, léxico básico y aspectos fonológicos 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.

– Convenciones y pautas 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 en lengua inglesa en el ámbito de la atención al cliente

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

– Planificació de agendas: concierto, aplazamiento y anulació de citas.

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

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

Cumplimentació de documentació administrativa i comercial en anglés:

– Interpretación de las condiciones de un contrato de compraventa.

– Cumplimentació de documentació comercial bàsica: propuestas de pedido, albaranes, facturas proforma, facturas, documentos de transporte, documentos de pago u otros.

– Recursos, estructures lingüísticas, y léxico básico relacionados con la gestión de pedidos, contratación, intenció y preferencia de compra, devoluciones y descuentos.

Redacción de documentació relacionada con la gestión laboral en lengua inglesa:

– Recursos, estructures lingüísticas, y léxico básico relacionados con el ámbito laboral: *currículum vitae* en distintos modelos. Bolsas de empleo. Ofertas de empleo. Cartas de presentación.

– La selecció i contratació 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.

Interpretació de textos amb ferramentes de suport:

- Ús de diccionaris temàtics, correctors ortogràfics, programes de traducció automàtics aplicats a textos relacionats amb:
- La cultura d'empresa i 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 anglés amb informació rellevant per a l'empresa.

ORIENTACIONS PEDAGÒGIQUES

Este mòdul conté la formació necessària per a l'exercici d'activitats relacionades amb el sector.

La gestió en el sector inclou el desenvolupament dels processos relacionats i el compliment de processos i protocols de qualitat, tot això en llengua anglesa.

La formació del mòdul contribuïx a assolir els objectius generals del cicle formatiu i la competència general del títol.

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

- La descripció, anàlisi i aplicació dels processos de comunicació utilitzant l'anglés.
- La caracterització dels processos del sector en anglés.
- Els processos de qualitat en l'empresa, avaluació d'estos i la identificació i formalització de documents associats a la gestió d'allotjament en anglés.
- La identificació, l'anàlisi i els procediments d'actuació davant de situacions imprevistes (queixes, reclamacions...), en anglés.

ANNEX V Espais mínims

Espai formatiu	Superfície m ²	
	30 alumnes	20 alumnes
Aula polivalent	60	40
Taller de cuina	210	210
Taller de forneria i rebosteria	150	120

Interpretación de textos con herramientas de apoyo:

- 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 el sector.

La gestión en el sector incluye el desarrollo de los procesos relacionados y el cumplimiento de procesos y protocolos de calidad, todo ello en lengua inglesa.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo y la competencia general 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 utilizando el inglés.
- La caracterización de los procesos del sector en inglés.
- Los procesos de calidad en la empresa, su evaluación y la identificación y formalización de documentos asociados a la gestión de alojamiento en inglés.
- La identificación, análisis y procedimientos de actuación ante situaciones imprevistas (quejas, reclamaciones...), en inglés.

ANEXO V Espacios mínimos

Espacio formativo	Superficie m ²	
	30 alumnos	20 alumnos
Aula polivalente	60	40
Taller de cocina	210	210
Taller de panadería y repostería	150	120

ANNEX VI

Titulacions acadèmiques requerides per a impartir els mòduls professionals que conformen el cicle formatiu en centres de titularitat privada o d'altres administracions diferents de l'educativa

<i>Mòduls professionals</i>	<i>Titulacions</i>
0504. Recursos Humans i Direcció d'Equips en Restauració 0503. Gestió Administrativa i Comercial en Restauració 0505. Projecte de Direcció de cuina	<ul style="list-style-type: none"> – Llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments – Llicenciat en Administració i Direcció d'Empreses – Diplomat en Turisme
0501. Gestió de la Qualitat i de la Seguretat i Higiene Alimentàries 0502. Gastronomia i Nutrició 0505. Projecte de Direcció de Cuina	<ul style="list-style-type: none"> – Llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments – Llicenciat en Biologia – Llicenciat en Bioquímica – Llicenciat en Química – Llicenciat en Enologia – Llicenciat en Farmàcia – Llicenciat en Veterinària – Llicenciat en Ciències Ambientals – Llicenciat en Ciències del Mar – Enginyer Agrònom
0496. Control de l'Aprovisionament de Matèries Primeres 0497. Processos de Praelaboració i Conservació en Cuina 0499. Processos d'Elaboració Culinària 0498. Elaboracions en Pastisseria i Rebosteria en Cuina 0500. Gestió en la Producció en Cuina 0505. Projecte de Direcció de Cuina	<ul style="list-style-type: none"> – Llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments – Tècnic superior en Direcció de Cuina, o altres títols amb els mateixos efectes acadèmics i professionals – Tècnic superior en Servicis de Restauració, o altres títols amb els mateixos efectes acadèmics i professionals – Tècnic superior en Restauració, o altres títols amb els mateixos efectes acadèmics i professionals – Tècnic especialista en Hostaleria, o altres títols amb els mateixos efectes acadèmics i professionals
0179. Anglès	Les condicions requerides per a la matèria d'Anglès, d'Educació Secundària Obligatòria o Batxillerat, segons estableix el Reial Decret 860/2010, de 2 de juliol, pel qual es regulen les condicions de formació inicial del professorat dels centres privats per a exercir la docència en les ensenyances d'Educació Secundària Obligatòria o del Batxillerat (BOEI 17).
0506. Formació i Orientació Laboral 0507. Empresa i Iniciativa Emprenedora	<ul style="list-style-type: none"> – Llicenciat en Dret – Llicenciat en Administració i Direcció d'Empreses – Llicenciat en Ciències Actuarials i Financeres – Llicenciat en Ciències Polítiques i de l'Administració – Llicenciat en Ciències del Treball – Llicenciat en Economia – Llicenciat en Psicologia – Llicenciat en Sociologia – Enginyer en Organització Industrial – Diplomat en Ciències Empresarials – Diplomat en Relacions Laborals – Diplomat en Educació Social – Diplomat en Treball Social – Diplomat en Gestió i Administració Pública

* * * * *

ANEXO VI

Titulaciones académicas requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el ciclo formativo en centros de titularidad privada, o de otras Administraciones distintas de la educativa

<i>Módulos profesionales</i>	<i>Titulaciones</i>
0504. Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración 0503. Gestión Administrativa y Comercial en Restauración 0505. Proyecto de Dirección de Cocina	<ul style="list-style-type: none"> – Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos – Licenciado en Administración y Dirección de Empresas – Diplomado en Turismo
0501. Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria 0502. Gastronomía y Nutrición 0505. Proyecto de Dirección de Cocina	<ul style="list-style-type: none"> – Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. – Licenciado en Biología. – Licenciado en Bioquímica. – Licenciado en Química. – Licenciado en Enología. – Licenciado en Farmacia. – Licenciado en Veterinaria. – Licenciado en Ciencias Ambientales. – Licenciado en Ciencias del Mar – Ingeniero Agrónomo
0496. Control del Aprovisionamiento de Materias Primas 0497. Procesos de Praelaboración y Conservación en Cocina 0499. Procesos de Elaboración Culinaria 0498. Elaboraciones en Pastelería y Repostería en Cocina 0500. Gestión en la Producción en Cocina 0505. Proyecto de Dirección de Cocina	<ul style="list-style-type: none"> – Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos – Técnico superior en Dirección de Cocina, u otros títulos con los mismos efectos académicos y profesionales – Técnico superior en Servicios de Restauración, u otros títulos con los mismos efectos académicos y profesionales – Técnico superior en Restauración, u otros títulos con los mismos efectos académicos y profesionales – Técnico especialista en Hostelería, u otros títulos con los mismos efectos académicos y profesionales
0179. Inglés	Las condiciones requeridas para la materia de Inglés, de Educación Secundaria Obligatoria o Bachillerato, según establece el Real Decreto 860/2010, de 2 de julio, por el que se regulan las condiciones de formación inicial del profesorado de los centros privados para ejercer la docencia en las enseñanzas de educación secundaria obligatoria o del bachillerato (BOEI 17).
0506. Formación y Orientación Laboral 0507. Empresa e Iniciativa Emprendedora	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado en Derecho Licenciado en Administración y Dirección de Empresas Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración Licenciado en Ciencias del Trabajo. Licenciado en Economía Licenciado en Psicología Licenciado en Sociología Ingeniero en Organización Industrial Diplomado en Ciencias Empresariales Diplomado en Relaciones Laborales Diplomado en Educación Social Diplomado en Trabajo Social. Diplomado en Gestión y Administración Pública