



ANEXO V

Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado básico correspondiente al título de formación profesional de Técnico Básico en Cocina y Restauración

Distribución horaria

COCINA Y RESTAURACIÓN (FPB105)	Horas	1º	2º
3161. Comunicación y ciencias sociales I	133	4	
3162. Comunicación y ciencias sociales II	133		4
3163. Ciencias aplicadas I	133	4	
3164. Ciencias aplicadas II	133		4
A998. Tutoría I	67	2	
A999. Tutoría II	67		2
A123. Prevención de riesgos laborales	33	1	
3034. Técnicas elementales de preelaboración	233	7	
3035. Procesos básicos de producción culinaria	233		7
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	100	3	
3037. Técnicas elementales de servicio	233	7	
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	200		6
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	100		3
3005. Atención al cliente	67		2
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	67	2	
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	67		2
	2000	30	30

Espacios formativos

Espacio formativo	Superficie m² 15 alumnos/as
Aula polivalente	40
Taller cocina y office	200
Taller de restaurante y bar	200

Equipamientos

Espacio formativo	Equipamientos
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> • Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. • Medios audiovisuales. • Software de aplicación.
Taller cocina y office	<ul style="list-style-type: none"> • Generadores de calor. • Generadores de frío. • Batería de cocina. • Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. • Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. • Equipos y medios de seguridad.