



ANEXO XXI

Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de formación profesional de Técnico en Servicios en Restauración

Distribución horaria

SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (HOT203)	Horas	1º	2º
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería	267	8	
0151. Operaciones básicas en restaurante	333	10	
0152. Servicios en bar-cafetería	200		6
0153. Servicio en restaurante y eventos especiales	333		10
0154. El vino y su servicio	100	3	
0045. Ofertas gastronómicas	100		3
0155. Técnicas de comunicación en restauración	67		2
0031. Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos	67	2	
A997. Tutoría I	33	1	
A996. Tutoría II	33		1
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0156. Inglés profesional (GM)	67	2	
1713. Proyecto intermodular	67		2
Módulo profesional optativo	100		3
	2000	30	30

Espacios formativos

Espacio formativo	Superficie m² 20 alumnos/alumnas	Superficie m² 30 alumnos/alumnas
Aula polivalente.	40	60
Aula de Catas.	60	90
Taller de Bar-Cafetería.	100	120
Taller de Restaurante.	120	180
Almacén.	10	10
Vestuarios.	--	--

Equipamiento

Espacio formativo	Equipamientos
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet. - Medios audiovisuales.
Aula de Catas	<ul style="list-style-type: none"> - Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. - Equipos de frío (armarios climatizados para el vino, armarios y cámaras de frío). - Puestos individuales con pila y grifo de agua corriente y mobiliario de cata. - Utillaje de cata.