



Resolución de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial por la que se autoriza el proyecto experimental del ciclo formativo de grado medio en Cocina y Gastronomía, con formación complementaria en Técnicas de restauración y del ciclo formativo de grado medio en Servicios en Restauración, con formación complementaria en Operaciones básicas en cocina en los centros docentes públicos que imparten estos ciclos formativos.

Los títulos de técnico en Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración se encuadran en la familia profesional de Hostelería y Turismo e incluyen ambas competencias del ámbito de la restauración asociadas a sectores y subsectores productivos en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las áreas de hotelaría y restauración (tradicional, moderna y colectiva).

La rápida evolución que está experimentando el sector de la restauración ha conllevado que las empresas asociadas requieran profesionales polivalentes y cuenten con una mayor capacidad de coordinación entre las diferentes fases que se desarrollan en los procesos de elaboración y servicios de alimentos y bebidas y de atención al cliente. De acuerdo con ello, se hace preciso ampliar los contenidos de los ciclos formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración con el doble objetivo de adaptar estas enseñanzas a la realidad de este sector productivo y de facilitar que los alumnos adquieran a la finalización de sus estudios una cualificación demandada por las empresas.

Con este proyecto experimental, la Comunidad de Madrid pretende anticiparse y actualizar los contenidos asociados a los ciclos formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración, incluyendo formación complementaria en ambos ciclos, conducente a aumentar la polivalencia de los futuros profesionales del sector de la restauración.

La Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial es competente en materia de ordenación académica de las enseñanzas correspondientes a la Formación Profesional, de acuerdo con el Decreto 236/2021, de 17 de noviembre, del Consejo de Gobierno, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Educación, Universidades, Ciencia y Portavocía.

Por todo ello, esta Dirección General

RESUELVE

Primero. Ámbito

1. La presente resolución será de aplicación en los centros públicos autorizados a impartir los ciclos formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración.
2. Este proyecto experimental que establece la presente resolución se aplicará para aquellos alumnos que se matriculen en los cursos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

Segundo. Enseñanzas.

Los ciclos formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración con formación complementaria destinada a aumentar la polivalencia de los alumnos, que se aprueban



para su implantación de forma experimental en la presente resolución, se podrán impartir en el régimen de oferta de Formación Profesional General.

Tercero. Organización de las enseñanzas.

1. En el primer curso del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía, se impartirá, además de los módulos profesionales recogidos en el Decreto 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía, modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre, un módulo profesional adicional de Técnicas de restauración, con una duración de 4 horas semanales y con los contenidos recogidos en el Anexo I-A de la presente resolución. El plan de estudios del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía se establece en el anexo I-B de esta Resolución.
2. En el primer curso del ciclo formativo de grado medio de Servicios en Restauración, se impartirán además de los módulos profesionales recogidos en el Decreto 16/2009, de 26 de febrero, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Servicios de Restauración modificado por el Decreto 155/2017, de 19 de diciembre, un módulo profesional adicional de Operaciones básicas en cocina, con una duración de 4 horas semanales y con los contenidos recogidos en el Anexo II-A de la presente Resolución. El plan de estudios del ciclo formativo de grado medio de Servicios en Restauración se establece en el anexo II-B de esta Resolución

Los ciclos formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de Servicios en Restauración con formación complementaria destinada a aumentar la polivalencia de los alumnos seguirán la regulación de las enseñanzas de Formación Profesional, en todo aquello que no se contemple en esta resolución.

EL DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN SECUNDARIA,
FORMACIÓN PROFESIONAL Y RÉGIMEN ESPECIAL

Fdo.: José María RODRÍGUEZ JIMÉNEZ



ANEXO I-A: CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL DE TÉCNICAS DE RESTAURACIÓN DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS
<p>RA1. Monta mesas relacionando el material, equipos y mobiliario de restaurante con el tipo de servicio a desarrollar.</p> <p>CE1 Se han descrito los materiales, equipos y mobiliario propio de las áreas de servicio de sala.</p> <p>CE2 Se han identificado los diversos tipos de montaje de mesas relacionándolos con la tipología de servicios en estas áreas.</p> <p>CE3 Se han ejecutado los diversos procedimientos de revisión, reposición, repaso y limpieza de equipos, materiales y mobiliario en estas áreas de servicio.</p> <p>CE4 Se ha colocado el material de servicio en los lugares apropiados a cada caso.</p> <p>CE5 Se han ejecutado las fases del montaje utilizando el material adecuado para los distintos tipos de servicio.</p> <p>CE6 Se han decorado las mesas siguiendo las técnicas correctas y utilizando los materiales apropiados</p> <p>CE7 Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Montaje de mesas en sala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material, equipos y mobiliario de sala. • Tipos de servicio en restauración: restauración tradicional; neo-restauración, restauración colectiva, restauración social. • Ubicación, distribución y funcionalidades de los materiales, equipos y mobiliario de sala. • Operaciones de repasado, puesta a punto y adecuación de material, equipos y mobiliario en el restaurante. • Montaje de mesas y otros elementos. Caracterización y adecuación al tipo de servicio. Secuenciación de fases y técnicas asociadas. • Decoración de mesas. Utilización de elementos decorativos naturales y artificiales. Tallaje de frutas y verduras para decoración de mesas de buffet.
<p>RA2 Realiza el servicio de alimentos y bebidas en sala, identificando las normas de protocolo para conseguir la satisfacción del cliente.</p> <p>CE1 Se han identificado las diversas fases de ejecución en sala de los servicios de alimentos y bebidas.</p> <p>CE2 Se han identificado los sistemas de comandas asociados a los servicios de alimentos y bebidas en sala.</p> <p>CE3 Se ha realizado el transporte en bandeja de manera correcta en función del tipo y clase de alimento o bebida a transportar y el orden establecido.</p> <p>CE4 Se han realizado el servicio de alimentos en sala de acuerdo con el tipo de servicio requerido, del momento o fase del mismo y del protocolo</p> <p>CE5 Se han realizado el servicio de bebidas en función de las características de las mismas y del tipo de servicio requerido.</p> <p>CE6 Se han realizado las operaciones de recogida y/o «desbarasado» de manera ordenada.</p> <p>CE7 Se han aplicado las normas de atención al cliente durante el desarrollo del servicio de</p>	<p>Servicio de alimentos y bebidas en sala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas básicas de emplatado de alimentos. • Procedimientos para el transporte de platos, fuentes, bandejas y otros. • Normas básicas del servicio de alimentos. Marcaje de platos. • Caracterización y usos de la comanda, formalización y flujo de movimientos. • Preparación de mesas auxiliares y carros de servicio de apoyo al servicio de alimentos en sala. • Normas de atención al cliente durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio. • Material de uso específico en el servicio de bebidas en sala. • Normas básicas del servicio de bebidas en sala respetando proporciones, ingredientes, fases y técnicas. • Operaciones de apoyo al servicio de bebidas en sala. Utilización del carro de bebidas y/o licores. • Transporte y servicio de bebidas con bandeja respetando el orden



<p>alimentos y bebidas. CE8 Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>establecido. Atención al cliente en sala.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recogida y desbarasado: fases y secuenciación. • Aplicación de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.
<p>RA3 Prepara equipos, útiles y materiales de bar-cafetería reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.</p> <p>CE1 Se han identificado los equipos, útiles y materiales del bar cafetería. CE2 Se ha reconocido la disposición de los equipos del bar cafetería desde el punto de vista funcional y de seguridad alimentaria CE3 Se han preparado equipos, útiles y materiales del bar cafetería verificando su adecuación para el uso. CE4 Se han descrito las operaciones de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y herramientas. CE5 Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Preparación de equipos, útiles y materiales de bar-cafetería</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maquinaria, material, utensilios y mobiliario propio de las áreas de bar-cafetería: Ubicación, distribución, funcionalidad y uso correcto. • Puesta a punto, control y mantenimiento de la maquinaria. • Limpieza y repaso de los diferentes equipos, materiales y útiles. • Aplicación de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad.
<p>RA 4 Prepara bebidas calientes sencillas, zumos, refrescos y batidos para su servicio, identificando las técnicas y procedimientos asociados</p> <p>CE1 Se han identificado diferentes tipos de bebidas calientes sencillas, zumos y batidos. CE2 Se han reconocido las características organolépticas de cafés, infusiones y otros productos utilizados en la elaboración de bebidas calientes sencillas. CE3 Se ha descrito la tipología de refrescos, zumos, batidos CE4 Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alergias e intolerancias alimentarias. CE5 Se han preparado bebidas calientes sencillas, zumos, refrescos y batidos aplicando las técnicas establecidas y manteniendo las condiciones higiénico sanitarias adecuadas. CE6 Se ha servido bebidas calientes sencillas, zumos, refrescos y batidos siguiendo las instrucciones y/o normas establecidas. CE7 Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. CE8 Se han ejecutado los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos generados. CE9 Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.</p>	<p>Preparación de bebidas calientes sencillas, zumos, refrescos y batidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas calientes: cafés, chocolates, infusiones y otros. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Almacenamiento y conservación. • Fases y técnicas de preparación, decoración, presentación y servicio de bebidas calientes. • Batidos, zumos y refrescos Definiciones, clasificaciones, tipos y características. • Identificación y características de las diferentes frutas que intervienen en la elaboración de batidos y zumos naturales. • Recetario y fichas técnicas. • Técnicas de preparación y presentación de batidos y zumos. Decoración. Conservación. • Procedimientos para la recogida y retirada de residuos. • Principales alergias e intolerancias alimentarias en bebidas calientes, zumos, batidos y refrescos. Ingredientes implicados y sustitutos de los mismos. • Control y reducción de consumos de energía y agua.



<p>RA5 Sirve bebidas alcohólicas simples, identificando la técnica de servicio asociada a cada tipo de bebida</p> <p>CE1 Se han descrito y caracterizado los distintos tipos de bebidas alcohólicas simples. CE2 Se ha efectuado el servicio de cervezas y aperitivos utilizando de forma adecuada los equipos de frío. CE3 Se han ejecutado los diversos procedimientos de servicio de las bebidas alcohólicas simples siguiendo instrucciones y/o normas establecidas. CE4 Se ha realizado el servicio de vinos en los recipientes adecuados y respetando las temperaturas de servicio. CE5 Se han respetado las normas higiénico-sanitarias en el servicio de bebidas alcohólicas simples. CE6 Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. CE7 Se han ejecutado los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos generados. CE8 Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso de preparación y servicio.</p>	<p>Servicio de bebidas alcohólicas simples.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cervezas. Definiciones, clasificaciones, tipos y características. Ubicación y conservación • Técnicas de servicio de cervezas. • Vinos. Clasificación e identificación. Almacenamiento y conservación. Temperaturas de servicio. Operaciones elementales de servicio. • Aperitivos, aguardientes y licores: Definición, clasificación y tipos. Características organolépticas. Procesos de elaboración. Presentaciones comerciales y etiquetados. Ubicación y conservación. Operaciones elementales de servicio. • Procedimientos básicos de coctelería y mixología • Procedimientos para la recogida y retirada de residuos. • Principales alergias e intolerancias alimentarias en bebidas calientes, zumos, batidos y refrescos. Ingredientes implicados y sustitutos de los mismos. • Control y reducción de consumos de energía y agua.
<p>RA6 Realiza operaciones de post-servicio y cierre, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.</p> <p>CE1 Se han descrito las operaciones de postservicio habituales en sala y en bar y cafetería. CE2 Se han ejecutado operaciones de conservación de los productos que lo requieren asegurando su adecuación para usos posteriores. CE3 Se ha recolocado el mobiliario utilizado para su adecuación a usos posteriores. CE4 Se han ejecutado operaciones de limpieza, mantenimiento y adecuación de equipos, útiles y materiales de preparación y servicio. CE5 Se han identificado las necesidades de reposición de materiales y/o materias primas en función de las previsiones de uso y consumo. CE6 Se han realizado las operaciones, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Post servicio y cierre en restauración de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adecuación de los espacios para su siguiente utilización. • Secuenciación de fases y aplicaciones de técnicas de adecuación del área de sala y bar cafetería para su uso posterior. • Control y reposición de alimentos, bebidas y materias primas. Revisión del etiquetado de los productos. • Determinación del almacenaje y conservación más apropiada de alimentos, bebidas y materias primas teniendo en cuenta la rotación de stock. • Devolución a los diferentes departamentos de los productos que lo requieran, para su adecuación a usos posteriores. • Análisis y detección de necesidades para servicios previstos. • Determinación de los diferentes productos y materiales de limpieza, su utilización y aplicaciones. • Aplicación de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.



ANEXO I-B: PLAN DE ESTUDIOS DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA.

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DURACIÓN HORAS MÓDULOS	CURSO 1º	CURSO 2º	CURSO 2º
			3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	285	8		
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	180	6		
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2		
0047	Técnicas culinarias	285	8		
CM15-HOT1	Lengua extranjera profesional I	70	2		
MP-01-HOT	Técnicas de restauración	120	4		
0050	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3	
0049	FOL	90		4	
0045	Ofertas gastronómicas	50		2	
0028	Postres en restauración	180		9	
0048	Productos culinarios	180		9	
CM15-HOT2	Lengua extranjera profesional II	60		3	
0051	Formación en centros de trabajo	370			370
	HORAS TOTALES	2000	30	30	370

ANEXO II-A: CONTENIDOS DEL MÓDULO PROFESIONAL DE OPERACIONES BÁSICAS EN COCINA DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONTENIDOS
<p>RA1 Prepara equipos, baterías, útiles y herramientas de cocina y de pastelería relacionando su funcionamiento con sus aplicaciones.</p> <p>CE1 Se han descrito los equipos, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria y con la pastelería.</p> <p>CE2 Se ha identificado la ubicación de los equipos, baterías, útiles y herramientas de cocina y de pastelería.</p> <p>CE3 Se han reconocido las aplicaciones de los equipos, baterías, útiles y herramientas de cocina y de pastelería.</p> <p>CE4 Se han realizado las operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos, baterías, útiles y herramientas de cocina y de pastelería, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.</p> <p>CE5 Se han descrito las principales anomalías de los equipos, baterías, útiles y herramientas de cocina y de pastelería, así como las medidas correctoras</p> <p>CE6 Se han realizado todas las operaciones teniendo</p>	<p>Preparación de equipos, baterías, útiles y herramientas de cocina y de pastelería</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y descripción de los equipos, baterías, útiles y herramientas de cocina. • Clasificación y descripción de los equipos, baterías, útiles y herramientas de pastelería. • Ubicación, distribución y funcionalidades de los equipos, baterías, útiles y herramientas de cocina y de pastelería. • Operaciones de puesta a punto. Limpieza y mantenimiento de los equipos, baterías, útiles y herramientas de cocina y de pastelería.

<p>en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	
<p>RA2 Procesa materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de acopio, preelaboración, regeneración y conservación</p> <p>CE1 Se han reconocido los tipos de documentos asociados al acopio de materias primas en cocina. CE2 Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo. CE3 Se han realizado las tareas de pesado, preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos. CE4 Se han descrito los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las características de las diversas materias primas y su uso posterior CE5 Se han identificado las técnicas de regeneración de materias primas en cocina CE6 Se han identificado las necesidades de envasado y conservación de diferentes géneros en cocina. CE7 Se han determinado los lugares de conservación idóneos para los géneros hasta el momento de su uso/consumo o destino final. CE8 Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Procesado de materias primas en cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción y características del economato y bodega. • Clasificación gastronómica y comercial de las materias primas de cocina. • Reconocimiento e identificación de verduras y hortalizas, pastas, arroces, huevos, carnes, pescados y mariscos más usados en cocina. • Escandallo y mermas, peso bruto y peso neto • Procesos de distribución interna y distribución de género. • Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina. • Procedimientos de ejecución de cortes básicos, despiece y fraccionado. • Descripción de sistemas y métodos de conservación. • Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas de conservación. • Descripción y análisis de las técnicas de regeneración en función del estado del producto y sus aplicaciones. • Aplicación de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.
<p>RA3 Aplica operaciones culinarias elementales, relacionándolas con las características de los productos obtenidos y la aplicación de los mismos.</p> <p>CE1 Se han identificado diferentes técnicas de cocción y sus aplicaciones asociadas. CE2 Se han descrito diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. CE3 Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos. CE4 Se ha relacionado el uso de la técnica en función del alimento a procesar. CE5 Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan. CE6 Se han realizado acabados y presentaciones básica CE7 Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. CE8 Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. CE9 Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Operaciones culinarias elementales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones en función de las características del género a tratar. • Cocción por expansión, por concentración y mixta. • Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica y en función del medio (húmedo, graso o gaseoso). Control de resultados. • Procedimientos de ejecución de fondos fundamentales y complementarios, de salsas básicas y derivadas, de mantequillas compuestas, de aceites aromatizados. • Procedimientos de ejecución de ensaladas, potajes, sopas, consomés, cremas, entremeses y aperitivos. • Tipos de guarniciones y decoraciones. • Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones sencillas. • Procedimientos para la recogida y retirada de residuos. • Control y reducción de consumos de energía y agua. • Aplicación de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección



<p>RA4 Elabora masas básicas de pastelería, caracterizando su composición.</p> <p>CE1 Se han identificado las materias primas de masas y sus características de almacenamiento.</p> <p>CE2 Se han descrito los diferentes tipos de masas básicas, relacionándolas con sus aplicaciones.</p> <p>CE3 Se ha analizado la composición cuantitativa y cualitativa de los diferentes tipos de masas básicas.</p> <p>CE4 Se han obtenido masas básicas controlando la temperatura, velocidad, tiempo de amasado y de cocción así como otros parámetros de elaboración.</p> <p>CE5 Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas obtenidas.</p> <p>CE6 Se han identificado las necesidades de conservación de masas hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>CE7 Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>CE8 Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>CE9 Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental..</p>	<p>ambiental.</p> <p>Elaboración de masas y pastas básicas de pastelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composición y formulación de masas y pastas básicas de pastelería. • Fases para la obtención de las diversas masas y pastas. • Masas hojaldradas. Tipo de hojaldres. Elaboración. Conservación y regeneración de masas hojaldradas. • Masas batidas o esponjadas. Tipos. Elaboración. Conservación y regeneración. • Masas escaldadas. Tipos. Elaboración. Conservación y regeneración. • Masas leudadas. Tipos. Elaboración. Conservación y regeneración. • Procedimientos para la recogida y retirada de residuos. • Control y reducción de consumos de energía y agua. • Aplicación de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.
<p>RA5 Elabora diferentes tipos de rellenos, cremas o baños para pastelería y repostería, caracterizando las técnicas de obtención asociadas.</p> <p>CE1 Se han identificado las materias primas y sus características de almacenamiento.</p> <p>CE2 Se han definido los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas.</p> <p>CE3 Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.</p> <p>CE4 Se ha identificado la secuencia de incorporación de los ingredientes.</p> <p>CE5 Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.</p> <p>CE6 Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración.</p> <p>CE7 Se han reconocido las necesidades de conservación de los productos obtenidos hasta el momento de su utilización o regeneración.</p> <p>CE8 Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.</p> <p>CE9 Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>CE10 Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>Elaboración de diferentes tipos de rellenos, cremas o baños para pastelería y repostería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación y conservación de baños de chocolate, glaseados, pastas de almendra, brillos. • Elaboración y conservación de cremas con huevos, batidas y ligeras. • Elaboración, conservación y regeneración de rellenos salados y sala bechamel. • Procedimientos para la recogida y retirada de residuos. • Control y reducción de consumos de energía y agua. • Aplicación de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.
<p>RA6 Elabora postres básicos de pastelería y repostería, caracterizando las fases del proceso</p> <p>CE1 Se han caracterizado los diferentes tipos de postres relacionándolos con sus aplicaciones.</p>	<p>Elaboración de postres básicos de pastelería y repostería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descripción, análisis, características y aplicaciones de los postres a base de lácteos.



<p>CE2 Se han descrito la formulación y las diferentes fases de elaboración de postres a base de lácteos. CE3 Se han descrito la formulación y las diferentes fases de elaboración de postres de masas fritas. CE4 Se han controlado los puntos clave en el proceso de elaboración de los diferentes tipos de postres. CE5 Se ha contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración. CE6 Se han reconocido las necesidades de conservación de los productos obtenidos hasta el momento de su utilización o regeneración. CE7 Se ha evitado el consumo innecesario de recursos. CE8 Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso. CE9 Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos de ejecución y porcionado de postres a base de lácteos. • Conservación de postres a base de lácteos. • Regeneración a temperatura de servicio de postres a base de lácteos • Descripción, análisis, características y aplicaciones de los postres de masas fritas. • Procedimientos de ejecución y porcionado de postres de masas fritas • Conservación de postres de masas fritas. • Regeneración a temperatura de servicio de postres de masas fritas. • Acabado del postre según la ficha técnica y los criterios estéticos establecidos. Glaseado, flambeado, relleno y otros. • Regeneración a temperatura de servicio de postres fritos y de sartén. • Procedimientos para la recogida y retirada de residuos. • Control y reducción de consumos de energía y agua. • Aplicación de las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.
---	--

ANEXO II-B: PLAN DE ESTUDIOS DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DURACIÓN HORAS MÓDULO	CURSO 1º	CURSO 2º	CURSO 2º
			3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
0158	Empresa e iniciativa emprendedora	65	2		
CM15-HOT3	Segunda lengua extranjera	90	3		
0156	Inglés	120	4		
0150	Operaciones básicas en bar-cafetería	255	7		
0151	Operaciones básicas en restaurante	285	8		
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2		
MP-02-HOT	Operaciones básica en cocina	120	4		
0155	Técnicas de comunicación en restauración	60		3	
0154	El vino y su servicio	70		3	
0157	Formación y orientación laboral	90		4	
CM15-HOT4	Ampliación de inglés	60		3	
0045	Ofertas gastronómicas	50		2	
0152	Servicios en bar-cafetería	140		7	
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales	160		8	



**Comunidad
de Madrid**

Dirección General
de Educación Secundaria,
Formación Profesional
y Régimen Especial

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA

0159	Formación en centros de trabajo	370			370
	HORAS TOTALES	2000	30	30	370



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240847886117734575926**