

10 - Tratamiento y preparación de diferentes alimentos II	Sopas, cremas, salsas. Preparación de frituras, guarniciones,... Aperitivos, canapés, bocadillos, platos combinados.
11-Técnicas de servicio y atención al cliente.	Distintos tipos de servicio de platos ante el cliente. Clasificación de vinos, normas generales para servirlos y para el maridaje con los platos. Servicio de mesas
12- Repostería	Ingredientes habituales de repostería. Cómo realizar elaboraciones básicas de repostería y principios generales para la presentación de las elaboraciones.
13- Conservación de Alimentos	Temperaturas, conservas,...
Anexo 1 Glosario de términos culinarios	Se recogen las palabras técnicas más habituales relacionadas con el mundo de la cocina
Anexo 2 Cocinas territoriales	Descripción de la gastronomía típica de las distintas comunidades autónomas.
Anexo 3 Tendencias gastronómicas	Introducción a la historia de la cocina, distintas tendencias culinarias y bases sobre las que se asienta la Nueva Cocina.
MODULO PRL Y SEGURIDAD E HIGIENE EN LA COCINA	
Quemaduras, cortes, golpes, dolores maculo-esqueléticos, manipulación de alimentos, etc	Origen, prevención, intervención,...
MODULO ORIENTACIÓN	
Técnicas búsqueda de empleo	Internet: herramienta de búsqueda de empleo Búsqueda activa de empleo. Entrevista de trabajo
MODULO IGUALDAD	Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres. La violencia de género. Educación en la igualdad. La corresponsabilidad.

b) Objetivos Académicos

. Conocer las técnicas instrumentales básicas del lenguaje oral y escrito.

.Comprender y expresar mensajes orales y escritos, relacionados con el entorno más próximo, y aplicar la comprensión de los mismos a nuevas situaciones de aprendizaje y los contenidos del curso.

.Resolución de operaciones matemáticas para aplicarlas a la resolución de situaciones que permitan atender las necesidades cotidianas.

.Participar en actividades grupales adoptando un comportamiento constructivo, responsable y solidario, valorando las aportaciones propias y ajenas en función de objetivos comunes y respetando los principios básicos del funcionamiento democrático.

.Conocer las costumbres, tradiciones y formas culturales, tanto propias como ajenas del medio social más próximo, mostrando actitud de respeto y tolerancia hacia la multiculturalidad.

.Distinguir las Administraciones que componen la estructura organizativa del Estado español (Ayuntamiento, Diputación, Comunidad Autónoma, ...).

.Conocer las características que debe reunir la instalación de una cocina, así como las funciones y el mantenimiento de los utensilios y la maquinaria.