

| | |
|--|--|
| 10 - Tratamiento y preparación de diferentes alimentos II | Sopas, cremas, salsas. Preparación de frituras, guarniciones,... Aperitivos, canapes, 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.