

<b>11- Técnicas de servicio y atención al cliente.</b>	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
<b>12- Repostería</b>	Ingredientes habituales de repostería. Cómo realizar elaboraciones básicas de repostería y principios generales para la presentación de las elaboraciones.
<b>13- Conservación de Alimentos</b>	Temperaturas, conservas,...
<b>Anexo 1 Glosario de términos culinarios</b>	Se recogen las palabras técnicas más habituales relacionadas con el mundo de la cocina
<b>Anexo 2 Cocinas territoriales</b>	Descripción de la gastronomía típica de las distintas comunidades autónomas.
<b>Anexo 3 Tendencias gastronómicas</b>	Introducción a la historia de la cocina, distintas tendencias culinarias y bases sobre las que se asienta la Nueva Cocina.
<b>MODULO PRL Y SEGURIDAD E HIGIENE EN LA COCINA</b>	Origen, prevención, intervención. Quemaduras, cortes, golpes, dolores maculo-esqueléticos, manipulación de alimentos, etc
<b>NUEVAS TECNOLOGÍAS (TIC'S)</b>	Taller: Internet como herramienta de búsqueda de empleo
<b>MODULO ORIENTACIÓN</b>	Taller Búsqueda activa de empleo: Entrevista de trabajo Taller: Autoempleo
<b>MODULO IGUALDAD</b>	Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres. La violencia de género: el menor víctima La corresponsabilidad.
<b>MOTIVACIÓN</b>	El empoderamiento

#### METODOLOGÍA

El planteamiento metodológico tendrá en cuenta, con carácter prioritario, la heterogeneidad del colectivo que accede al curso, con objeto de atender tanto a la diversidad de situaciones de acceso, desde la perspectiva educativa, como a las realidades y características individuales. Por ello, los planteamientos metodológicos serán abiertos, flexibles, diversificados e individualizados para contribuir al logro de las capacidades requeridas para el curso.

El proceso educativo se desarrollará básicamente desde la perspectiva de la experiencia más próxima a la persona adulta y en relación al ámbito laboral en el que serán insertadas.

Los contenidos se organizarán en torno a módulos, basados en las características, necesidades e intereses del colectivo y se abordarán desde la perspectiva de la expresión lingüística y matemática y los aspectos relacionados con el medio laboral.

La globalización es el principio metodológico que debe regir el proceso de enseñanza. Todos los conocimientos, habilidades y destrezas se desarrollarán desde la globalidad, así la alumna tendrá referencias generales y la posibilidad de relacionar unos contenidos con otros.