

BACHILLERATOS TÉCNICOS DE SERVICIOS

FIP: RESTAURANTE Y BAR

MÓDULOS FORMATIVOS	1º Año	2º Año	3º Año
Dibujo Técnico Aplicado		2	
Ofertas Gastronómicas y Sistemas de Aprovisionamiento	3		
Bebidas			8
Técnicas Elementales de Cocina	4	5	2
Técnicas de Servicio y de Atención al Cliente	3	3	6
Lengua Extranjera Aplicada			5
Relaciones en el Equipo de Trabajo			2
Formación y Orientación Laboral-FOL			2
Formación en Centros de Trabajo-FCT	(160 horas reloj en horario extra)		
TOTAL	10	10	25