



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA
Dirección Xeral de Educación, Formación
Profesional e Innovación Educativa



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo

O FSE inviste no teu futuro

Recomendacións para cursar un ciclo formativo polo réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

**MHOT02 Servizos en restauración****Distribución dos módulos no réxime ordinario**

Vostede está interesado en cursar un ciclo formativo polo réxime de persoas adultas na modalidade presencial ou ben a distancia. Neste réxime realízase unha matrícula por módulos profesionais, a diferenza do réxime ordinario, no que se realiza por curso completo.

Como información previa ás propostas de diversos itinerarios formativos para o réxime de persoas adultas, preséntanselle os cursos nos que está distribuído o ciclo formativo no réxime ordinario, así como os módulos profesionais en cada un deles. Esta distribución corresponderíase cun itinerario a dous anos.

Trimestre	Código	Módulo	Horas
1º, 2º e 3º	MP0157	Formación e orientación laboral	107
1º, 2º e 3º	MP0156	Inglés	160
1º, 2º e 3º	MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	267
1º, 2º e 3º	MP0151	Operacións básicas en restaurante	320
1º, 2º e 3º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º, 2º e 3º	MP0155	Técnicas de comunicación en restauración	53
Total			960
4º e 5º	MP0158	Empresa e iniciativa emprendedora	53
4º e 5º	MP0154	O viño e o seu servizo	140
4º e 5º	MP0045	Ofertas gastronómicas	87
4º e 5º	MP0152	Servizos en bar e cafetería	140
4º e 5º	MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	210
Total			630
6º	MP0159	Formación en centros de traballo	410
Total			410
Total ciclo formativo			2000

Dependencias entre os módulos que forman o ciclo formativo

A elección dos módulos para cursar polo réxime de persoas adultas é moi importante. Os módulos que conforman un ciclo formativo poden estar relacionados entre eles: nuns casos é conveniente cursar un módulo antes que outro para ter os coñecementos previos para afrontalo; noutros, é convinte cursar simultaneamente dous módulos, dado que os seus contidos se complementan.

Módulos para cursar previamente. (Antes de cursar o módulo deberíase ter cursado o/s módulo/s relacionado/s).

Módulo para cursar	Módulo relacionado
MP0152. Servizos en bar e cafetería	MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería
MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais	MP0151. Operacións básicas en restaurante



MHOT02 **Servizos en restauración**

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 3 anos (2 + 1)

1º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0156. Inglés	160
MP0155. Técnicas de comunicación en restauración	53
MP0151. Operacións básicas en restaurante	320
MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería	267
MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
Total	853

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora	53
MP0157. Formación e orientación laboral	107
MP0154. O viño e o seu servizo	140
MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais	210
MP0152. Servizos en bar e cafetería	140
MP0045. Ofertas gastronómicas	87
Total	737

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0159. Formación en centros de traballo	410
Total	410
Total ciclo formativo	2000



MHOT02 Servizos en restauración

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 4 anos (3 + 1)

1º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0155. Técnicas de comunicación en restauración	53
MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
MP0157. Formación e orientación laboral	107
MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería	267
Total	480

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0151. Operacións básicas en restaurante	320
MP0152. Servizos en bar e cafetería	140
MP0045. Ofertas gastronómicas	87
Total	547

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais	210
MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora	53
MP0156. Inglés	160
MP0154. O viño e o seu servizo	140
Total	563

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0159. Formación en centros de traballo	410
Total	410
Total ciclo formativo	2000



MHOT02 **Servizos en restauración**

Itinerarios formativos propostos para o réxime de persoas adultas nas modalidades presencial e a distancia

Itinerario formativo a 5 anos (4 + 1)

1º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0155. Técnicas de comunicación en restauración	53
MP0150. Operacións básicas en bar e cafetería	267
MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
Total	373

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0156. Inglés	160
MP0151. Operacións básicas en restaurante	320
Total	480

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0154. O viño e o seu servizo	140
MP0157. Formación e orientación laboral	107
MP0152. Servizos en bar e cafetería	140
Total	387

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0045. Ofertas gastronómicas	87
MP0153. Servizos en restaurante e eventos especiais	210
MP0158. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	350

5º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0159. Formación en centros de traballo	410
Total	410

Total ciclo formativo 2000