



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



## SHOT05 Dirección de servicios de 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	MP0179	Inglés	160
1º, 2º e 3º	MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	53
1º, 2º e 3º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
1º, 2º e 3º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53
1º, 2º e 3º	MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	240
1º, 2º e 3º	MP0510	Procesos de servizos en restaurante	267
1º, 2º e 3º	MP0514	Formación e orientación laboral	107
<b>Total</b>			<b>960</b>
4º e 5º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157
4º e 5º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70
4º e 5º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
4º e 5º	MP0511	Sommelier	157
4º e 5º	MP0512	Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	140
4º e 5º	MP0515	Empresa e iniciativa emprendedora	53
<b>Total</b>			<b>630</b>
6º	MP0513	Proxecto de dirección de servizos en restauración	26
6º	MP0516	Formación en centros de traballo	384
<b>Total</b>			<b>410</b>
<b>Total ciclo formativo</b>			<b>2000</b>

### 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 conveniente 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
MP0512. Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	MP0509. Procesos de servizos en bar-cafetaría
MP0512. Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	MP0510. Procesos de servizos en restaurante



## SHOT05 Dirección de servicios de 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
MP0179. Inglés	160
MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
MP0502. Gastronomía e nutrición	53
MP0509. Procesos de servizos en bar-cafetaría	240
MP0510. Procesos de servizos en restaurante	267
MP0514. Formación e orientación laboral	107
<b>Total</b>	<b>907</b>

#### 2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0180. Segunda lingua estranxeira	157
MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas	53
MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración	70
MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
MP0511. Sommelier	157
MP0512. Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	140
MP0515. Empresa e iniciativa emprendedora	53
<b>Total</b>	<b>683</b>

#### 3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0513. Proxecto de dirección de servizos en restauración	26
MP0516. Formación en centros de traballo	384
<b>Total</b>	<b>410</b>
<b>Total ciclo formativo</b>	<b>2000</b>



## SHOT05 Dirección de servicios de 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
MP0179. Inglés	160
MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
MP0509. Procesos de servizos en bar-cafetaría	240
MP0514. Formación e orientación laboral	107
<b>Total</b>	<b>587</b>

#### 2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas	53
MP0502. Gastronomía e nutrición	53
MP0510. Procesos de servizos en restaurante	267
MP0511. Sommelier	157
<b>Total</b>	<b>530</b>

#### 3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0180. Segunda lingua estranxeira	157
MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración	70
MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
MP0512. Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	140
MP0515. Empresa e iniciativa emprendedora	53
<b>Total</b>	<b>473</b>

#### 4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0513. Proxecto de dirección de servizos en restauración	26
MP0516. Formación en centros de traballo	384
<b>Total</b>	<b>410</b>

**Total ciclo formativo 2000**



## SHOT05 Dirección de servicios de 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
MP0501. Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
MP0509. Procesos de servizos en bar-cafetaría	240
MP0514. Formación e orientación laboral	107
<b>Total</b>	<b>427</b>

#### 2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0179. Inglés	160
MP0502. Gastronomía e nutrición	53
MP0510. Procesos de servizos en restaurante	267
<b>Total</b>	<b>480</b>

#### 3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0496. Control do aprovisionamento de materias primas	53
MP0503. Xestión administrativa e comercial en restauración	70
MP0504. Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
MP0512. Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración	140
<b>Total</b>	<b>316</b>

#### 4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0180. Segunda lingua estranxeira	157
MP0511. Sommelier	157
MP0515. Empresa e iniciativa emprendedora	53
<b>Total</b>	<b>367</b>

#### 5º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0513. Proxecto de dirección de servizos en restauración	26
MP0516. Formación en centros de traballo	384
<b>Total</b>	<b>410</b>

**Total ciclo formativo 2000**