

CFGM 2n CUINA I GASTRONOMIA CURS 2023 / 2024.

| DATES EXÀMENS I RECUPERACIONS DEL MES DE MARÇ I ABRIL. | | | |
|--|---|---------------------|----------------------|
| Mòduls Professionals | | Examen | Recuperació |
| MP 01 Ofertes Gastronòmiques | UF1 Les empreses de restauració | | 15/04/24 |
| | UF2 Propietat dietètica i nutrició | | 15/04/24 |
| | UF3 L'oferta gastronòmica i el seu preu | | 15/04/24 |
| MP02 Preelaboració i conservació | UF1 Sistemes de proveïments | | |
| | UF2 Instal·lació i organització de la cuina | | |
| | UF3 Reconeixement i preelaboració de productes | | |
| | UF4 Regeneració de productes | | |
| | UF5 Conservació de generes crus, semielaborats elaborats | | |
| MP03 Tècniques culinàries | UF1 Processos i tècniques de cocció | | |
| | UF2 Elaboració culinàries bàsiques | | |
| | UF3 Tècniques culinàries elementals | | |
| | UF4 Guarnicions i elements decoratius | 21/03/24 | 15/04/24 |
| | UF5 Regeneració de les elaboracions culinàries | 20/03/24 | 10/04/24 |
| | UF6 Servei en cuina acabats i presentació | Avaluació continua. | |
| MP04 Processos bàsics de pastisseria i rebosteria | UF1 Masses de full | | 05/04/24 |
| | UF2 Masses batudes o esponjades | | |
| | UF3 Masses escaldades | | 19/03/24 |
| | UF4 Masses ensucrades i trencades | | |
| | UF5 Semifreds | | |
| | UF6 Cremas i farcits dolços i salats cobertura ,banys | 08/03/24 | |
| | UF7 Elaboracions complementàries decoracions i acabats | | |
| MP05 Productes culinàris | UF1 Processos productius i de serveis a cuina | Avaluació continua. | |
| | UF2 Cuina catalana cuina territorial espanyola , internacional | 10/04/24 | |
| | UF3 Cuina creativa i cuina de autor | | 12/04/24 |
| | UF4 Plats per a persones amb necessitats especials. | 15/03/24 | 11/04/24 |
| | UF5 Decoració i exposició al plat | Avaluació continua. | |
| MP06 Postres de restaurant | UF1 Les postres de restaurant | | |
| | UF2 Postres a base de fruites i làctics i postres fregits i de paella | | |
| | UF3 Postre de semifreds ,gelats i sorbets | | |
| | UF4 Postres de cuina catalana i altres territoris espanyols | | |
| | UF5 Acabats i presentacions | | |
| MP07 Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments. | UF1 Manipulació de aliments | | 16/04/24 |
| | UF2 Protecció del medi ambient | | 16/04/24 |
| MP08 Formació i orientació laboral | UF1 Incorporació al treball | | 11/04/24 |
| | UF2 Prevenció i riscos laborals | | 11/04/24 |
| MP09 Empresa iniciativa emprenedora | UF1 Empresa iniciativa emprenedora | | 12/04/24 |
| MP10 Anglès | UF1 Anglès tècnic | 04/4/24 | 11/4/24 |
| MP11 Síntesis | UF1 Síntesis | 09/04/24 | 16/04/24 |
| | | 05/04/24 | 12/04/24 18/06/24 |
| MP13 Francès | UF1. Francès | 09/04/24 | 16/04/24 |



CFGM FORNERIA, PASTISSERIA, I CONFITERIA.CURS 2023/2024.

DATES EXÀMENS I RECUPERACIONS DEL MES DE MARÇ I ABRIL

| Mòduls Professionals | | Exàmens | Recuperació |
|--|---|----------------------|-------------|
| MP01: Elaboracions en forneria i brioxeria. | UF 1: Pans hiperhidratats.Pans hipohidratats. | 11/12-03-24 | 17/18-04-24 |
| | UF 2: Pans de flama i pans d'altres farines | 18/19-03-24 | 17/18-04-24 |
| | UF 3: Pans enriquits | 04/05-03-24 | 17/18-04-24 |
| | UF 4: Brioxeria i altres especialitats fregides | 21-03-24 | 17/18-04-24 |
| | UF 5: Croissanteria i brioxeria fullada | 13/14-03-24 | 17/18-04-24 |
| MP2 : Processos bàsics de pastisseria i rebosteria | UF1 masses de full | | |
| | UF2 masses batudes o esponjades | | |
| | UF3 masses escaldades | | |
| | UF4 masses ensucrades i trencades | | |
| | UF5 semifreds | | |
| | UF6 cremes i farcits dolços i salats, cobertures i banys | | |
| | UF7 elaboracions complementàries, decoració i acabat. Conservació i regeneració de gèneres | | |
| MP03: Elaboracions de confiteria i altres especialitats. | UF 1: Galetes i pastes seques. | 03/04-04-24 | 15/16-04-24 |
| | UF 2: Productes de xocolata, caramels i lllaminadures | 06-03-24 | 15/16-04-24 |
| | UF 3: Torrons i massapans. | 20-12-23 | 15/16-04-24 |
| | UF 4. Especialitats tradicionals i de pastisseria contemporània | 08/09-04-24 | 15/16-04-24 |
| MP4 : Postres en restauració | UF1: Les postres en restauració | | |
| | UF2: Postres a base de fruites i làctics i de postres fregides i de paella | | |
| | UF3: Postres de semifreds, gelats i sorbets | | |
| | UF4: Postres de cuina catalana i altres cuines territorials espanyoles, cuina internacional i d'autor | | |
| | UF5: Acabat i presentació de postres a partir d'elaboracions de pastisseria i rebosteria | | |
| MP05: Productes d'obrador. | UF 1: Tasques de producció | Avaluació continua.. | 19/04/24 |
| | UF 2: Processos d'elaboració | Avaluació continua.. | 19/04/24 |
| | UF 3: Decoració de productes d'obrador | Avaluació continua.. | 19/04/24 |
| | UF 4: Envasat i ubicació dels productes d'obrador | Avaluació continua.. | 19/04/24 |
| MP06: Operacions i control de magatzem en la indústria alimentària | UF 1: Aprovisionament del magatzem | | 17/04/24 |
| | UF 2: Recepció, emmagatzematge i expedició de mercaderies | | 17/04/24 |
| MP07: Seguretat i higiene en la manipulació d'aliments | UF 1: Manipulació d'aliments | | 16/04/24 |
| | UF 2: Protecció del medi ambient | | 16/04/24 |
| MP08: Presentació i venda de productes de forneria, pastisseria i rebosteria | UF 1: Venda de productes | | 15/04/24 |
| | UF2: Atenció al client. | | 15/04/24 |
| MP09: Matèries primeres i processos en forneria, pastisseria i rebosteria. | UF 1: Processos de conservació. | Avaluació continua.. | 19/04/24 |
| | UF 2: Matèries primeres i productes. | 11/042024 | 18/04/2024 |
| | UF 3: Presa de mostres i control de qualitat. | Avaluació continua.. | 19/04/24 |
| MP10: Anglès tècnic | UF 1: Anglès tècnic | | |
| MP11 Formació i orientació laboral | UF1: incorporació al treball | | 11/04/24 |
| | UF2 Prevençió i riscos laborals | | 11/04/24 |
| MP12.empresa i iniciativa emprenedora | UF1 Empresa i iniciativa emprenedora | | 12/04/24 |
| FRANCÈS | | 9/04/24 | 16/04/24 |
| MP13: Síntesi | UF 1: Síntesi | 05/04/24 | 19-04-24 |