

PRIMER CURSO CFGS DIRECCIÓN DE COCINA

MÓDULO	MATERIAL
Control de aprovisionamiento de materias primas	Apuntes
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	ALTAMAR. 9788416415205
Procesos de elaboración culinaria	Apuntes
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	ALTAMAR. ISBN: 9788416415229
Inglés	A NEW TABLE OR TWO. EDITORIAL PARANINFO. ISBN 978-84-283-3902-5
Formación y orientación laboral	<i>Nueva edición!</i> FOL360º. Editex. 9788413212364

SEGUNDO CURSO CFGS DIRECCIÓN DE COCINA

MÓDULO	MATERIAL
Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	ALTAMAR. 9788417144616
Gestión de la producción en cocina	SÍNTESIS. 9788490770115
Gastronomía y nutrición	PARANINFO. 9788428340953
Gestión administrativa y comercial en restauración.	PARANINFO. 9788428340984
Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	PARANINFO. 9788428340991
Empresa e iniciativa emprendedora	PARANINFO. 9788428341653