

GRADO MEDIO / DIFERENCIAS ENTRE MODALIDADES PRESENCIAL & DUAL

En “Cocina & Gastronomía”, el alumnado **NO** elige ni modalidad (presencial/dual) ni grupo-turno (diurno/vespertino) hasta que no es admitido de forma definitiva y aparece en el listado **DEFINITIVO** de admitidos. Una vez se publique ese listado y se vaya a matricular, solicitará preferencias que el Hotel Escuela respetará, en función de la puntuación recibida en el BAREMO según las diferentes VÍAS del proceso de preinscripción o solicitud de plaza y aplicando los porcentajes para dichas VÍAS.

COCINA & GASTRONOMÍA PRESENCIAL SERVICIOS EN RESTAURACIÓN		COCINA & GASTRONOMÍA DUAL	
1º	Íntegramente en el Hotel Escuela y con prácticas en las instalaciones del Centro (cocinas) (restaurantes)	1º	Íntegramente en el Hotel Escuela y con prácticas en las instalaciones del Centro (cocinas)
Módulos	5 Módulos (=asignaturas) *** Evaluados 100% en el Hotel Escuela	Módulos	10 Módulos (=asignaturas) *** Algunos evaluados en el Hotel Escuela y otros entre el Hotel Escuela y la Empresa
2º	1º y 2º trimestres íntegramente en el Hotel Escuela y con prácticas en las instalaciones del Centro (cocinas)/ (restaurantes). 3º trimestre: FCT (Formación en Centros de Trabajo / Prácticas) en empresas del sector	2º	FCT (Formación en Centros de Trabajo / Prácticas): íntegramente en empresas del sector
Turnos	1 grupo diurno (8:00-16:00) 1 grupo vespertino (14:30-22:30)	Turnos	Hay dos grupos, ambos en turno diurno (8:00-16:00)
Módulos	5 Módulos (=asignaturas) ***	Módulos	'0' Módulos (=asignaturas) ***
*** Los módulos cursados son idénticos en ambos casos			
En ambos casos se termina con idéntica titulación			