

Ciclo Medio Cocina y Gastronomía (LOE)

Ikaslearen datuak / Datos del alumno/a

Ikaslea / Alumno/a	_____
NAN – AIT / DNI - TIE	_____ Tfnoa. / Tfno. _____

Hurrengo Heziketa Zikloan matrikulatuta / Matriculado en el siguiente Ciclo Formativo

1.º <input type="checkbox"/> 2.º <input type="checkbox"/> 3.º <input type="checkbox"/>	Zikloaren izen osoa / Nombre completo del ciclo
Diurno <input type="checkbox"/> Vespertino <input type="checkbox"/> Nocturno <input type="checkbox"/>	

Hurrengo ikasketak egin dituela AZALTZEN DU / EXPONE que ha cursado los siguientes estudios:

ESKATZEN DU ondorengo heziketa moduluen baliozkotzea / SOLICITA la convalidación de los siguientes módulos

Kodea / Código	Heziketa modulua / Módulo profesional

Horretarako, ikasleak ondorengo dokumentazioa aurkezten du / Para ello, el alumno/a presenta la siguiente documentación

- Ikaslearen NANren fotokopia (AIT atzerritarrek izanez gero) / Fotocopia DNI del alumno/a (TIE en caso de personas extranjeras)
- Egindako ikasketa-espeditentea / Expediente académico de los estudios realizados
- Ingeleseko maila ertainaren ziurtagiria (B1) / Certificado de nivel intermedio (B1) de inglés.
- Ingeleseko maila aurreratuaren edo goragoko baten ziurtagiria (B2) / Certificado de nivel avanzado (B2), o superior de inglés.
- Konpetentzia-atalak / Unidades de Competencia
- Laneko Arriskuak Prebenitzeko Ikastaroaren ziurtagiria. Oinarrizko maila (30/50 ordu) / Certificado de curso de Prevención de Riesgos Laborales. Nivel básico (30/50h).

Vitoria-Gasteizen, _____ ko _____ ren _____ an
Vitoria-Gasteiz, a _____ de _____ de _____

Ikaslearen sinadura / Firma del alumno/a

Ikastetxeko zigilua / Sello del centro

Ciclo Medio Cocina y Gastronomía (LOE)

Kodea Código	Heziketa modulua / Módulo profesional	Egunez Diurno	Gaez Nocturno	Arratsalde Vespertino
0045	Eskaintza gastronomikoak Ofertas gastronómicas	1º		
0046	Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa Preelaboración y conservación de alimentos	1º		
0047	Sukaldaritzako teknikak Técnicas culinarias	1º		
0026	Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak Procesos básicos de pastelería y repostería	1º		
0048	Sukaldaritzako produktuak Productos culinarios	2º		
0028	Jatetxe-arloko postreak Postres en restauración	2º		
0031	Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	1º		
E100	Ingeles teknikoa Inglés técnico	1º		
0049	Laneko prestakuntza eta orientabidea Formación y orientación laboral	2º		
0050	Enpresa eta ekimen sortzailea Empresa e iniciativa emprendedora	2º		
0051	Lantokiko prestakuntza Formación en centros de trabajo	2º		