

**Ciclo Superior Dirección de Cocina (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 atzerritarraz izanez gero) / Fotocopia DNI del alumno/a (TIE en caso de personas extranjeras)
- Egindako ikasketa-espedita / 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. Oinarriko 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 Superior Dirección de Cocina (LOE)**

Kodea Código	Heziketa modulua / Módulo profesional	Egunez Diurno	Gaez Nocturno	Arratsalde Vespertino
0496	Lehengaien hornikuntzaren kontrola Control del aprovisionamiento de materias primas	1º		
0497	Sukaldeko aurreelaborazio-eta kontserbazio-prozesuak Procesos de preelaboración y conservación en cocina	1º		
0498	Sukaldeko pastelgintzako eta gozogintzako elaborazioak Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	2º		
0499	Sukaldaritza-elaborazioko prozesuak Procesos de elaboración culinaria	1º		
0500	Sukaldeko produkzioaren kudeaketa Gestión de la producción en cocina	2º		
0501	Elikadurako kalitatearen eta segurtasunaren eta higiearen kudeaketa Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	1º		
0502	Gastronomia eta nutrizioa Gastronomía y nutrición	2º		
0503	Jatetxe-arloko administrazio eta merkataritzako kudeaketa Gestión administrativa y comercial en restauración	1º		
0504	Jatetxe-arloko giza baliabideak eta taldeen zuzendaritza Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	2º		
0179	Ingelesa Inglés	1º		
0505	Sukalde-zuzendaritzako proiektua Proyecto de dirección en cocina	2º		
0506	Laneko prestakuntza eta orientabidea Formación y orientación laboral	1º		
0507	Enpresa eta ekimen sortzailea Empresa e iniciativa emprendedora	2º		
0508	Lantokiko prestakuntza Formación en centros de trabajo	2º		