

CONVOCATORIA

PRUEBA LIBRE PARA LA OBTENCIÓN DE LOS TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Publicación	BOCM ORDEN 4468/2018, de 13 de diciembre	
Plazos	Solicitudes	22-01-2019 a 04-02-2019
	Relación Provisional lista de admitidos	19-02-2019
	Reclamación lista de admitidos	20-02-2019 a 22-02-2019
	Relación Definitiva lista de admitidos	26-02-2019
	Recurso de alzada lista admitidos ante DAT SUR	1 mes a partir de publicación
	Publicación Realización pruebas	Antes del 24-04-2019
	Pruebas	Mes de MAYO
Horario Secretaría para presentación de solicitudes	L a J: 10:00 a 12:00h / 13:00 a 15:00h V: 10:00 a 13:00h	
Precio público	9 euros/módulo, excepto exenciones o bonificaciones <ul style="list-style-type: none">● Modelo 030 (Prueba libre para la obtención de títulos de grado medio y superior, por módulo)	
Centro examinador CIFP Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega.	<ul style="list-style-type: none">● Técnico de Cocina y Gastronomía (HOTM01)● Técnico en Servicios en Restauración (HOTM02)● Técnico Superior de Dirección en Servicios en Restauración	



DOCUMENTACIÓN PARA LA MATRICULACIÓN

Para realizar la matriculación, los solicitantes deberán presentar la siguiente documentación:

a) **IMPRESO DE SOLICITUD Y COPIA:**

Anexo III: para las pruebas de obtención del título de Técnico.

Anexo IV: para las pruebas de obtención del título de Técnico Superior.

(Estos documentos se encuentran a disposición de los interesados en el portal <http://comunidad.madrid>, "Administración Electrónica" y en Secretaría en el centro examinador).

b) **EJEMPLAR DEL MODELO 030** acreditativo del abono de los precios públicos establecidos para la inscripción y, en su caso, original y copia, para su cotejo, de los documentos que acrediten exención o bonificación del pago del precio público.

c) **ORIGINAL Y COPIA, PARA SU COTEJO, DEL DOCUMENTO NACIONAL DE IDENTIDAD** o documento identificativo equivalente que acredite el cumplimiento del requisito de edad.

d) **ORIGINAL Y COPIA, PARA SU COTEJO, DE**

a. **TÍTULO O DE LA CERTIFICACIÓN OFICIAL** que acredite que el aspirante está en posesión de la titulación o formación necesaria para el acceso a las pruebas, salvo que haya finalizado los estudios acreditados en el centro examinador.

b. **CERTIFICADO ACADÉMICO DE NOTAS** en caso de solicitud de traslado de calificaciones de módulos profesionales aprobados con anterioridad

Para efectuar matrícula en los **MÓDULOS PROFESIONALES DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (FCT) Y PROYECTO**, en el caso de ciclos formativos de grado superior, la persona interesada deberá contar con la decisión de promoción a dichos módulos profesionales. Para la **EXENCIÓN DE ESTE MÓDULO PROFESIONAL POR EXPERIENCIA LABORAL**, se deberá entregar la documentación exigible con carácter general en el momento de la matriculación.

Las actividades formativas correspondientes a los módulos profesionales de FCT y Proyecto, en el caso de ciclos formativos de grado superior, se realizarán durante el primer trimestre del curso académico 2019-2020.

e) Quienes soliciten medidas de adaptación de la prueba por presentar algún tipo de **DISCAPACIDAD**, presentarán original y copia, para su cotejo, de la **DOCUMENTACIÓN PERTINENTE** en cada caso que justifique su petición:

- Certificado de discapacidad en vigor, en el que figure la discapacidad concreta, siempre que no se autorice su consulta cuando esta sea posible.
- Dictamen técnico emitido por centros de salud o profesionales sanitarios e informes de revisión con una antigüedad no superior a tres años.





Comunidad de Madrid

f) Códigos

	Código CICLO	Código módulo	Denominación
TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA	HOTM01	0026	Procesos básicos de pastelería y repostería
		0028	Postres en restauración
		0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
		0045	Ofertas gastronómicas
		0046	Pre elaboración y conservación de alimentos
		0047	Técnicas culinarias
		0048	Productos culinarios
		0050	Empresa e iniciativa emprendedora
		0049	Formación y orientación laboral
		0051	Formación en centros de trabajo
		CM15-HOT1	Lengua extranjera profesional I
		CM15-HOT2	Lengua extranjera profesional II
TECNICO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	HOTM02	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
		0045	Ofertas gastronómicas
		0150	Operaciones básicas en bar-cafetería
		0151	Operaciones básicas en restaurante
		0152	Servicios en bar-cafetería
		0153	Servicios en restaurante y eventos especiales
		0154	El vino y su servicio
		0155	Técnicas de comunicación en restauración
		0156	Inglés
		0157	Formación y orientación laboral
		0158	Empresa e iniciativa emprendedora
		0159	Formación en centros de trabajo
		CM15-HOT3	Segunda lengua extranjera
CM15-HOT4	Ampliación de inglés		
TECNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	HOTS05	0179	Inglés
		0180	Segunda lengua extranjera (alemán)
		0496	Control del aprovisionamiento de materias primas
		0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
		0502	Gastronomía y nutrición
		0503	Gestión administrativa y comercial en restauración
		0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
		0509	Procesos de servicios en bar cafetería
		0510	Procesos de servicios en restaurante
		0511	Sumillería
		0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
		0514	Formación y orientación laboral
		0515	Empresa e iniciativa emprendedora
		0513	Proyecto de dirección de servicios en restauración
		0516	Formación en Centros de Trabajo
		CM18-HOT	Ampliación de Inglés
CM19-HOT	Ampliación de Segunda lengua extranjera		

