

## 5. Profesorado.

5.1. Las especialidades del profesorado del sector público a las que se atribuye la impartición de los módulos profesionales asociados al perfil profesional, son:

Módulo profesional	Especialidad del profesorado / otros	Cuerpo de la especialidad del profesorado
3005. Atención al cliente.	Especialidad: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina y pastelería.</li> <li>• Servicios de restauración</li> <li>• Procesos comerciales</li> </ul> Otros: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor especialista, en su caso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional</li> </ul>
3034. Técnicas elementales de preelaboración. 3035. Procesos básicos de producción culinaria. 3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. 3037. Técnicas elementales de servicio. 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	Especialidad: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina y pastelería.</li> <li>• Servicios de restauración</li> </ul> Otros: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor especialista, en su caso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional</li> </ul>
3041 Formación en centros de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina y pastelería.</li> <li>• Servicios de restauración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesor Técnico de Formación Profesional</li> </ul>

5.2. Las titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales, para los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, son:

Módulos Profesionales	Titulaciones
3034. Técnicas elementales de preelaboración. 3035. Procesos básicos de producción culinaria. 3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. 3037. Técnicas elementales de servicio. 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. 3005. Atención al cliente. 3041. Formación en centros de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> </ul>

5.3. Las titulaciones habilitantes a efectos de docencia para la impartición de los módulos profesionales, para los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, son:

Módulos Profesionales	Titulaciones
3034. Técnicas elementales de preelaboración. 3035. Procesos básicos de producción culinaria. 3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. 3037. Técnicas elementales de servicio. 3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. 3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering. 3005. Atención al cliente. 3041. Formación en centros de trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior en Dirección de Cocina, Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración u otros títulos equivalentes.</li> </ul>