

HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: Restauración

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013 de 2 de agosto)

Competencia General: Praelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados *
1	HOT091_1 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA. (RD 295/04 de 20 de febrero)	UC0255_1:	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ayudante de cocina. ▪ Auxiliar de cocina. ▪ Empleado/a de pequeño establecimiento de restauración. ▪ 5150.009.6 Encargado/a de economato y bodega(hostelería)
		UC0256_1	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas	

CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL

					Duración	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0255_1	Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	120	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	20
			UF0054	Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30	20
			UF0055	Praelaboración y conservación culinarias	60	10
MF0256_1	Elaboración culinaria básica	180	UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	20
			UF0056	Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90	30
			UF0057	Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	40
MP0014	Módulo de prácticas profesionales no laborales	80			80	--
Duración total del certificado de profesionalidad					350	120

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS		
				Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
					Con Acreditación	Sin Acreditación
MF0255_1	No se precisan requisitos de acceso	UF0053		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado/a, Ingeniero/a, Arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado/a, Ingeniero/a Técnico/a, Arquitecto/a Técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico/a y Técnico/a Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo Certificado de Profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años
UF0054		Debe haberse superado la UF0053				
UF0055		Debe haberse superado la UF0053				
MF0256_1		UF0053			1 año	3 años
UF0056		Debe haberse superado la UF0053				
UF0057		Debe haberse superado la UF0053				
				Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca		

ESPACIO FORMATIVO	Superficie m2 15 alumnos/as	Superficie m2 25 alumnos/as
Aula polivalente	30	50
Taller de cocina	135	135
Almacén	20	20

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA

*** Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:**

Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.