

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (20/09/2007)**

**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.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
1	HOT091_1: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.  (RD 295/2004 de 20 de febrero)	UC0255_1:	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayudante de cocina</li> <li>• Auxiliar de cocina.</li> <li>• Empleado de pequeño establecimiento de restauración.</li> <li>• 5150.009.6 Encargado de economato y bodega (hostelería).</li> </ul>
		UC0256_1:	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	

**Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional**

**Duración**

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Duración	
				Horas	Máx. Horas Distancia
120	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
230	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	
350		<b>Duración certificado de profesionalidad</b>		350	120
				<b>Total %</b>	<b>34,28</b>

**PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES**

Titulación requerida	Experiencia Profesional requerida	
	Con titulación	Sin Titulación
MF0255_1: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</li> <li>• Licenciado en Veterinaria</li> <li>• Técnico Superior en Restauración</li> <li>• Técnico en cocina</li> <li>• Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional del área de Restauración.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0256_1: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos</li> <li>• Licenciado en Veterinaria</li> <li>• Técnico Superior en Restauración</li> <li>• Técnico en cocina</li> <li>• Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional del área de Restauración.</li> </ul>	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de cocina	135	135
Almacén	20	20

Certificado de profesionalidad que deroga