

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto)

COMPETENCIA GENERAL: Preelaborar 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.	- Ayudante de cocina - Auxiliar de cocina. - Empleado de pequeño establecimiento de restauración. 5150.009.6 Encargado 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	
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	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: Preelaboración 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		Duración certificado de profesionalidad		350	120
Total %					34,28

PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES			
Titulación requerida		Experiencia Profesional requerida	
MF0255_1:	- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Licenciado en Veterinaria - Técnico Superior en Restauración - Técnico en cocina - Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Restauración.	1 año	3 años
MF0256_1:	- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos - Licenciado en Veterinaria - Técnico Superior en Restauración - Técnico en cocina - Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Restauración.	1 año	3 años

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

GRUPO DE TRABAJO		
Función	Nombre y apellidos	Organización
Dirección	Paula Greciet Paredes	Servicio Público de Empleo Estatal.
Coordinadora Metodológica	Ma. Ángeles Santiago Tortosa	Servicio Público de Empleo Estatal.
Experto formativo	Antonio Flores Sentí	Hotel-Escuela Bellamar. Centro Nacional de Turismo y Hostelería. - Servicio Público de Empleo estatal.
Experto formativo	José Antonio Castillo Guillén	Hotel-Escuela Bellamar. Centro Nacional de Turismo y Hostelería. - Servicio Público de Empleo Estatal
Experto formativo	Ramón Peyrolón Melendo	Hotel-Escuela Bellamar. Centro Nacional de Turismo y Hostelería. - Servicio Público de Empleo estatal
Experta formativa	Susana Villarroel Valdemoro	Escuela Hostelería Alcalá de Henares. Comunidad de Madrid.