



ACCIÓN FORMATIVA

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA para personas Dependentes.

Denominación: Operacións básicas de cociña

Código: HOTR0108

Familia Profesional: Hostalería e turismo

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia: HOT091_1: Operacións básicas de cociña. (RD 295/2004 de 20 de febreiro)

Obxectivo: Preelaborar alimentos, preparar e presentar elaboracións culinarias sinxelas e asistir na preparación de elaboracións mais complexas, executando e aplicando operacións, técnicas e normas básicas de manipulación, preparación e conservación de alimentos.

Relación secuencial de bloques de módulos formativos:

MF0255_1: Aproveccionamento, preelaboración e conservación culinarios.

- UF0053: Aplicación de normas e condicións hixiénico -sanitarias en restauración.
- UF0054: Aproveccionamento de materias primas en cociña.
- UF0055: Preelaboración e conservación culinarias.

MF0256_1: Elaboración culinaria básica.

- UF0053: Aplicación de normas e condiciones hixiénico -sanitarias en restauración.
- UF0056: Realización de elaboracións básicas e elementais de cociña e asistir na elaboración culinaria
- UF0057: Elaboración de pratos combinados e aperitivos

MP0014: Módulo de prácticas profesionais non laborais de Operacións básicas de cocina.

Formación transversal: (Igualdade, novas tecnoloxías, medio ambiente,...)

DURACIÓN TOTAL
450 Horas

Coñecementos profesionais	235 h
Coñecementos transversais	65 h
Formación Práctica	120 h
Avaliacións	30 h

Nº DE ALUMNOS/AS PREVISTOS EN CADA EDICIÓN:

25

LUGAR DE REALIZACIÓN PRÁCTICAS TUTORIZADAS

Empresas de hostelería
e cocinas de centros
residenciais

FECHA DE INICIO

22 de novembro de 2010

HORARIO

9:00 - 14:00