

ITINERARI FORMATIU FPO DUAL

OPERACIONS BÁSIQUES DE CUINA

Codi: HOTR0108

Família Professional: Hoteleria i Turisme

Nivell de qualificació professional: 1

Duració total de la formació: 270 hores

Competència general:

Pre-elaborar aliments, preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles i assistir en la preparació d'elaboracions més complexes, duent a terme i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.

Ocupacions o llocs de treball relacionats:

Auxiliar de cuina
Ajudant de cuina
Encarregat d'economat i celler (hoteleria)
Empleat de petit establiment de restauració

Relació de mòduls professionals i blocs formatius:

MP0255_1: Aprovisionament, pre-elaboració i conservació culinàries

BF0053: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració.

BF0054: Aprovisionament de matèries primeres a la cuina.

BF0055: Preelaboració i conservació culinàries.

MP0256_1: Elaboració culinària bàsica.

BF0053: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració.

BF0056: Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistir en l'elaboració culinària.

BF0057: Elaboració de plats combinats i aperitius.

MÒDUL MP0255_1

Denominació: APROVISIONAMIENT, PRE-ELABORACIÓ i CONSERVACIÓ CULINÀRIES

Nivell de qualificació professional: 1

Duració: 120 hores

BF0053: APLICACIÓ DE NORMES I CONDICIONS HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓ.

Duració: 30 hores

Continguts:

1. Aplicació de les normes i condicions de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes
2. Compliment de les normes d'higiene alimentària i manipulació d'aliments.
3. Neteja d'instal·lacions i equips propis de les zones de producció i servei d'aliments i begudes.
4. Ús d'uniformes i equipament personal de seguretat a les zones de producció i servei d'aliments i begudes.

BF0054: APROVISIONAMENT DE MATÈRIES PRIMERES A CUINA.

Duració: 30 hores

Continguts:

1. El departament de cuina
2. Realització d'operacions senzilles d'economat i celler a cuina
3. Utilització de primeres matèries culinàries i gèneres d'ús comú a la cuina
4. Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern a la cuina

BF0055: PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ CULINÀRIES.

Duració: 60 hores

Continguts:

1. Ús de maquinària i equips bàsics de cuina
2. Regeneració de gèneres i productes culinaris més comuns a la cuina
3. Pre-elaboració o de gèneres culinaris d'ús comú a cuina

4. Aplicació de sistemes de conservació i presentació comercial habituals dels gèneres i productes culinaris més comuns a la cuina
5. Participació en la millora de la qualitat

MÒDUL MP0256_1

Denominació: ELABORACIÓ CULINARIA BÁSICA

Nivell de qualificació professional: 1

Duració: 150 hores

BF0056: REALIZACIÓ D'ELABORACIONS BÀSIQUES I ELEMENTALS DE CUINA I ASSISTIR EN L'ELABORACIÓ CULINÀRIA.

Duració: 90 hores

Continguts:

1. Realització d'elaboracions culinàries bàsiques i senzilles de múltiples aplicacions
2. Realització d'elaboracions elementals de cuina a
3. Participació en la millora de la qualitat

BF0057: ELABORACIÓ DE PLATS COMBINATS I APERITIUS.

Duració: 60 hores

Continguts:

1. Elaboració de plats combinats i aperitius senzills
2. Participació en la millora de la qualitat

CUINA**Codi: HOTR0408****Família Professional: Hosteleria i Turisme****Nivell de qualificació professional: 2****Duració de la formació associada: 300 hores****Competència general:**

Desenvolupar els processos de pre-elaboració, preparació, presentació i conservació de tota classe d'aliments i definir ofertes gastronòmiques, aplicant amb autonomia les tècniques corresponents, aconseguint la qualitat i els objectius econòmics establerts i respectant les normes i pràctiques de seguretat i higiene en la manipulació alimentària.

Ocupacions o llocs de treball relacionats:

5010.001.7 Cuiner.

Relació de mòduls professionals i blocs formatius:

MP0711_2: Seguretat i higiene i protecció ambiental a hostaleria.

MP0261_2: Tècniques culinàries.

BF0066: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous.

BF0067: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb peixos, crustacis i molluscs.

BF0068: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb carns, aus, caça.

**Generalitat
de Catalunya**

“Aquesta actuació està impulsada i subvencionada pel Servei Públic d’Ocupació de Catalunya (SOC) amb fons rebuts del Servei Públic d’Ocupació Estatal (SEPE) i del Ministeri d’Educació, Formació Professional i Esports”

BF0069: Elaboracions bàsiques de rebosteria i postres elementals

MÒDUL MP0711_2

Denominació: SEGURETAT I HIGIENE I PROTECCIÓ AMBIENTAL A L'HOSTALERIA

Nivell de qualificació professional: 2

Duració: 60 hores

Continguts:

1. Higiene alimentària i manipulació d'aliments.
2. Neteja d'instal·lacions i equips d'hostaleria.
3. Incidència ambiental de l'activitat d'hostaleria.
4. Bones pràctiques ambientals als processos productius d'establiments d'hostaleria.
5. Seguretat i situacions d'emergència a l'activitat d'hostaleria.
6. Gestió de l'aigua i de l'energia als establiments d'hostaleria.

MÒDUL MP0261_2

Denominació: TÈCNIQUES CULINÀRIES

Nivell de qualificació professional: 2

Duració: 240 hores

BF0066: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous.

Duració: 70 hores

Continguts:



**Generalitat
de Catalunya**



“Aquesta actuació està impulsada i subvencionada pel Servei Públic d’Ocupació de Catalunya (SOC) amb fons rebuts del Servei Públic d’Ocupació Estatal (SEPE) i del Ministeri d’Educació, Formació Professional i Esports”

1. Maquinària, bateria, utillatge i eines utilitzats en les elaboracions bàsiques i plats elementals amb hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous.
2. Fons, bases i preparacions bàsiques de múltiples aplicacions per a hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous.
3. Hortalisses i llegums secs.
4. Pastes i arrossos.
5. Ous.
6. Tècniques de cuina d'hortalisses.
7. Tècniques de cuinats de llegums secs.
8. Tècniques de cuinats de pasta i arròs.
9. Plats elementals a base d'hortalisses, llegums, pastes, arrossos i ous.
10. Presentació i decoració de plats a base d'hortalisses, llegums, pastes, arrossos i ous.
11. Regeneració de plats preparats amb hortalisses, llegums, pastes, arrossos i ous.

BF0067: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb peixos, crustacis i molluscs.

Duració: 60 hores

Continguts:

1. Maquinària, bateria, utillatge i eines utilitzats en les elaboracions bàsiques i plats elementals amb peixos, crustacis i molluscs.
2. Fons, bases i preparacions bàsiques elaborats amb peixos, crustacis i molluscs.
3. Tècniques de cuina de peixos, crustacis i molluscs.
4. Plats elementals a base de peixos, crustacis i molluscs.

5. Presentació i decoració de plats a base de peixos, crustacis i molluscs.
6. Regeneració de plats preparats amb peixos, crustacis i molluscs.

BF0068: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb carns, aus i caça.

Duració: 70 hores

Continguts:

1. Maquinària, bateria, utillatge i eines utilitzats en les elaboracions bàsiques i plats elementals amb carns, aus i caça.
2. Fons, bases i preparacions bàsiques confeccionats amb carns, aus i caça.
3. Tècniques de cuinat de carns, aus, caça i despulles.
4. Plats elementals a base de carns, aus, caça i despulles.
5. Regeneració de plats cuinats a base de carns, aus, caça i despulles
6. Presentació i decoració de plats.

BF0069: Elaboracions bàsiques de rebosteria i postres elementals.

Duració: 40 hores

Continguts:

1. Maquinària, bateria, utillatge i eines pròpies de rebosteria.
2. Matèries primeres.
3. Preparacions bàsiques de múltiples aplicacions pròpies de rebosteria.
4. Tècniques de cuinat emprades en l'elaboració de preparacions de múltiples aplicacions de rebosteria i postres elementals.
5. Postres elementals.
6. Regeneració de productes utilitzats en rebosteria.
7. Presentació i decoració de postres elementals.