

ITINERARIO FORMATIVO FPO DUAL

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Código: HOTR0108

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Nivel de cualificación profesional: 1

Duración total de la formación: 270 horas

Competencia general:

Pre-elaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, llevando a cabo y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Auxiliar de cocina
Ayudante de cocina
Encargado de economato y bodega (hostelería)
Empleado de pequeño establecimiento de restauración

Relación de módulos profesionales y bloques formativos:

MP0255_1: Aprovisionamiento, pre-elaboración y conservación culinarias

BF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.

BF0054: Aprovisionamiento de materias primas en la cocina.

BF0055: Preelaboración y conservación culinarias.

MP0256_1: Elaboración culinaria básica.

BF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.

BF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.

BF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.

MÓDULO MP0255_1

Denominación: APROVISIONAMIENT, PRE-ELABORACIÓ i CONSERVACIÓ CULINÀRIES

Nivel de cualificación profesional: 1

Duración: 120 horas

BF0053: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN.

Duración: 30 horas

Contenidos:

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

BF0054: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA.

Duración: 30 horas

Contenidos:

1. El departamento de cocina
2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina
3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en la cocina
4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en la cocina

BF0055: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS.

Duración: 60 horas

Contenidos:

1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina
2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en la cocina
3. Pre-elaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en la cocina
5. Participación en la mejora de la calidad

MÓDULO MP0256_1

Denominación: ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA

Nivel de cualificación profesional: 1

Duración: 150 horas

BF0056: REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA.

Duración: 90 horas

Contenidos:

1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones
2. Realización de elaboraciones elementales de cocina en
3. Participación en la mejora de la calidad

BF0057: ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS.

Duración: 60 horas

Contenidos:

1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos
2. Participación en la mejora de la calidad

COCINA**Código: HOTR0408****Familia Profesional: Hostelería y Turismo****Nivel de cualificación profesional: 2****Duración de la formación asociada: 300 horas****Competencia general:**

Desarrollar los procesos de pre-elaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

5010.001.7 Cocinero.

Relación de módulos profesionales y de bloques formativos:

MP0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.

MP0261_2: Técnicas culinarias.

BF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

BF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.

BF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.

BF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

MÓDULO MP0711_2

Denominación: SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Nivel de cualificación profesional: 2

Duración: 60 horas

Contenidos:

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.
3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.
4. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.
5. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.
6. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.

MÓDULO MP0261_2

Denominación: TÉCNICAS CULINARIAS

Nivel de cualificación profesional: 2

Duración: 240 horas

BF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

Duración: 70 horas

Contenidos:

1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
2. Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
3. Hortalizas y legumbres secas.
4. Pastas y arroces.
5. Huevos.
6. Técnicas de cocinado de hortalizas.
7. Técnicas de cocinados de legumbres secas.
8. Técnicas de cocinados de pasta y arroz.
9. Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
10. Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
11. Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.

BF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.

Duración: 60 horas

Contenidos:

1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
2. Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.
3. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.



**Generalitat
de Catalunya**



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL
SEPE
SERVIO PÚBLIC
D'OCCUPACIO ESTATAL

“Esta actuación está impulsada y subvencionada por el Servicio Público de Empleo de Cataluña (SOC) con fondos recibidos del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE) y del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes”

4. Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos.
5. Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
6. Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

BF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.

Duración: 70 horas

Contenidos:

1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.
2. Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza.
3. Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos.
4. Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos.
5. Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos
6. Presentación y decoración de platos.

BF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.

Duración: 40 horas

Contenidos:

1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería.
2. Materias primas.
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería.
4. Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales.

5. Postres elementales.
6. Regeneración de productos utilizados en repostería.
7. Presentación y decoración de postres elementales.



**Generalitat
de Catalunya**



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



“Esta actuación está impulsada y subvencionada por el Servicio Público de Empleo de Cataluña (SOC) con fondos recibidos del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE) y del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes”