

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

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"> • 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

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
120	MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
			UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	30
			UF0055: Praelaboración y conservación culinarias	60
230	MF0256_1: Elaboración culinaria básica.	180	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
			UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90
			UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60
	MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80		
350	Duración horas totales certificado de profesionalidad	350	Duración horas módulos formativos	270

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0255_1		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo 	1 año	3 años
MF0256_1		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	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

Certificado de profesionalidad que deroga	