

FONDO SOCIAL EUROPEO PLUS (FSE+) 2021-2027- PROGRAMA DE EMPLEO, EDUCACIÓN, FORMACIÓN Y ECONOMÍA SOCIAL (EFESO)

DESCRIPCIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO
DENOMINACIÓN DE LA ESPECIALIDAD
Cocina
FAMILIA PROFESIONAL
Hostelería y turismo
COMPETENCIA GENERAL
Desarrollar los procesos de preelaboración, 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.
ÁMBITO PROFESIONAL
Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.
OCCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO
<ul style="list-style-type: none"> • Cocinero.
DURACIÓN TOTAL EN HORAS
863 horas
RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas) • MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. (70 horas) • MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos. (190 horas) • MF0261_2: Técnicas culinarias. (240 horas) • MF0262_2: Productos culinarios. (170 horas) • MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Cocina. (80 horas) • FORMACIÓN TRANSVERSAL (9 horas). • FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (34 horas). • TUTORÍAS (10 horas).
NIVEL DE CUALIFICACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. • UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. • UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos. • UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales. • UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.
REAL DECRETO DE REFERENCIA
RD 1376/2008, de 1 de agosto
NIVEL DE CUALIFICACIÓN 2. TITULACIÓN DE REFERENCIA
Nivel 2: Se requiere el graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente, un certificado profesional de nivel 2, o un certificado profesional de nivel 1 de la misma familia profesional.