

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

DESCRIPCIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO
DENOMINACIÓN DE LA ESPECIALIDAD
Operaciones básicas de cocina
FAMILIA PROFESIONAL
Hostelería y turismo
COMPETENCIA GENERAL
Preelaborar 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.
ÁMBITO PROFESIONAL
Desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. En pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.
OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO
<ul style="list-style-type: none"> Auxiliar de cocina Ayudante de cocina Encargado de economato y bodega (hostelería) Empleado de pequeño establecimiento de restauración
DURACIÓN TOTAL EN HORAS
403 horas
RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS
<ul style="list-style-type: none"> MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas) MF0256_1: Elaboración culinaria básica. (180 horas) MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina. (80 horas) FORMACIÓN TRANSVERSAL (9 horas). FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (34 horas). TUTORÍAS (10 horas).
UNIDADES DE COMPETENCIA
<ul style="list-style-type: none"> UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas
REAL DECRETO DE REFERENCIA
RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto
NIVEL DE CUALIFICACIÓN 1. TITULACIÓN DE REFERENCIA
No aplica