

## 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"> <li>• Auxiliar de cocina</li> <li>• Ayudante de cocina</li> <li>• Encargado de económico y bodega (hostelería)</li> <li>• Empleado de pequeño establecimiento de restauración</li> </ul>	
DURACIÓN TOTAL EN HORAS	
403 horas	
RELACIÓN DE MÓDULOS FORMATIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas)</li> <li>• MF0256_1: Elaboración culinaria básica. (180 horas)</li> <li>• MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina. (80 horas)</li> <li>• FORMACIÓN TRANSVERSAL (9 horas).</li> <li>• FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (34 horas).</li> <li>• TUTORÍAS (10 horas).</li> </ul>	
UNIDADES DE COMPETENCIA	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.</li> <li>• UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas</li> </ul>	
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	