

# Operaciones básicas de cocina



## Visión general

Itinerario que proporciona las competencias básicas para trabajar como **auxiliar en una cocina**.



## Competencias adquiridas

- ▶ **Ejecutar operaciones básicas** de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
- ▶ **Asistir en la elaboración** culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.



## Duración

El periodo lectivo tiene **una duración 270h** a realizar en **4 meses**.

En el caso de que este itinerario vaya asociado a un contrato para la formación y el aprendizaje la formación cubre **una duración de 6 meses** con esta modalidad contractual.



## Nivel

**1**



## Modalidad

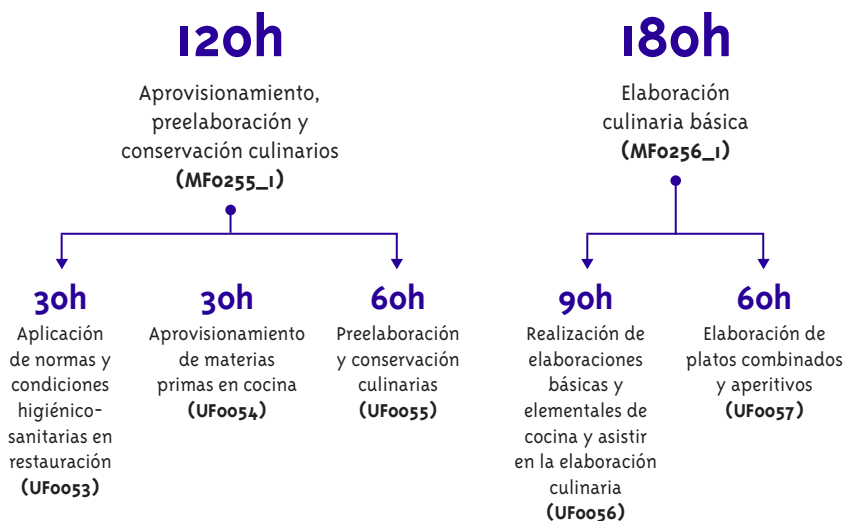
**Teleformación con algunas horas presenciales.**

La formación se realiza en el campus virtual de **Exist Estratègies Formatives, SLU**, acreditado por el Servicio Público de Empleo Estatal con el código 8000000221.

Las partes presenciales incluyen los **2 exámenes finales de módulo (7h)** y **8 sesiones formativas (24h)**.



## Programa formativo



## Módulo de prácticas

El certificado incluye el módulo de prácticas profesionales no laborales MP0014, de **80h**. Están exentos de realizar este módulo los alumnos/as que realicen el certificado en el marco de un contrato para la formación y el aprendizaje, así como quienes acrediten una experiencia laboral de al menos tres meses que se corresponda con las capacidades recogidas en el citado módulo.



## Salidas profesionales

- ▶ Encargados de economato y bodega (hostelería).
- ▶ Marmitones.
- ▶ Pinches de cocina.



## Titulación

Superando la formación con evaluación positiva se obtiene el **Certificado de Profesionalidad Operaciones básicas de cocina (HOTRo108)**.

Fecha de inicio:

**Día 1 de cada mes**