

Cocina

Visión general

Itinerario de especialización que proporciona las competencias para **trabajar como cocinero**.

Competencias adquiridas

- ▶ **Actuar bajo normas** de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- ▶ **Definir ofertas gastronómicas** sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- ▶ **Preelaborar y conservar** toda clase de alimentos.
- ▶ **Preparar elaboraciones** básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
- ▶ **Preparar y presentar** los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.
- ▶ **Realizar operaciones** básicas de tratamiento de datos.

Duración

El periodo lectivo tiene **una duración 780h** a **realizar en 16 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 2 años** con esta modalidad contractual.

Nivel

2

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 los códigos 8000000220 y 8000000221.

Las partes presenciales incluyen los **6 exámenes finales de módulo (20h)** y **14 sesiones formativas (68h)**.



Programa formativo

60h

70h

190h

240h

170h

50h

Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (MFo711_2)

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (MFo259_2)

Preelaboración y conservación de alimentos (MFo260_2)

Técnicas culinarias (MFo261_2)

Productos culinarios (MFo262_2)

Tratamiento básico de datos y hojas de cálculo (UFo511)

60h

Preelaboración y conservación de vegetales y setas (UFo063)

60h

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (UFo064)

70h

Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (UFo065)

70h

Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (UFo066)

60h

Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (UFo067)

70h

Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (UFo068)

40h

Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (UFo069)

30h

Cocina creativa o de autor (UFo070)

80h

Cocina española e internacional (UFo071)

60h

Decoración y exposición de platos (UFo072)



Módulo de prácticas

El certificado incluye el módulo de prácticas profesionales no laborales MP0017, 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

- ▶ Jefes de cocina (hostelería).
- ▶ Camareros y cocineros propietarios.
- ▶ Cocineros, en general.



Titulación

Superando la formación con evaluación positiva se obtiene el **Certificado de Profesionalidad *Cocina* (HOTRo4o8)**.

Fecha de inicio:

Día 1 de cada mes