

# Cocina. Año 1



## Visión general

---

Este itinerario coincide con el año 1 del itinerario 1102.



## Competencias adquiridas

---

- ▶ **Actuar bajo normas** de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- ▶ **Preelaborar y conservar** toda clase de alimentos.
- ▶ **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 470h a realizar en 9 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 1 año** con esta modalidad contractual.



## Nivel

---

**2**



## Modalidad

---

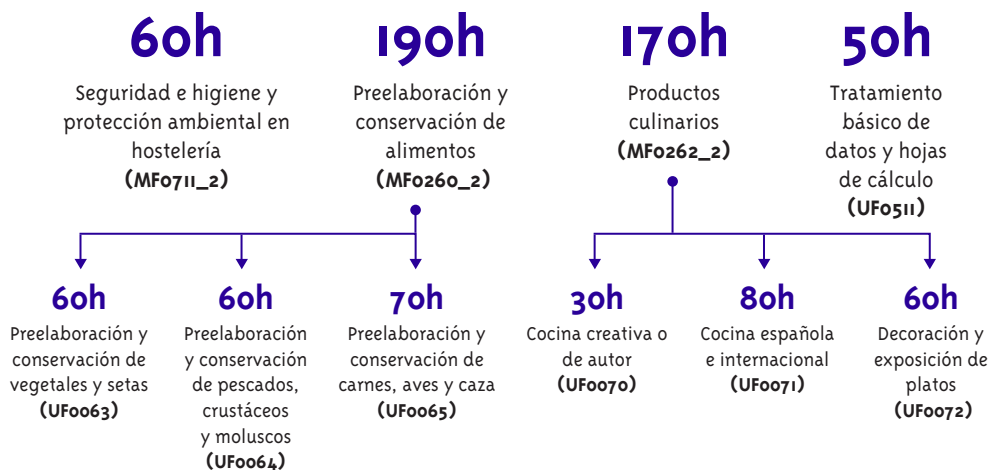
**Teleformación con algunas horas presenciales.**

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 **4 exámenes finales de módulo (12h)** y **5 sesiones formativas (30h)**.



## Programa formativo



## Módulo de prácticas

Este itinerario no incluye módulo de prácticas.



## Salidas profesionales

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



## Titulación

Superando la formación con evaluación positiva se obtiene acreditación parcial acumulable de los Módulos Formativos: **Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711\_2)**, **Preelaboración y conservación de alimentos (MF0260\_2)** y **Productos culinarios (MF0262\_2)**.

Fecha de inicio:

**Día 1 de cada mes**