

Cocina. Año 2



Visión general

Este itinerario coincide con el año 2 del itinerario 1102 y sólo puede realizarse como continuación del itinerario 1103.



Competencias adquiridas

- ▶ **Definir ofertas gastronómicas** sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- ▶ **Preparar elaboraciones** básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.



Duración

El periodo lectivo tiene **una duración 310h** a realizar en **7 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 el código 800000221.

Las partes presenciales incluyen los **2 exámenes finales de módulo (8h)** y **9 sesiones formativas (38h)**.



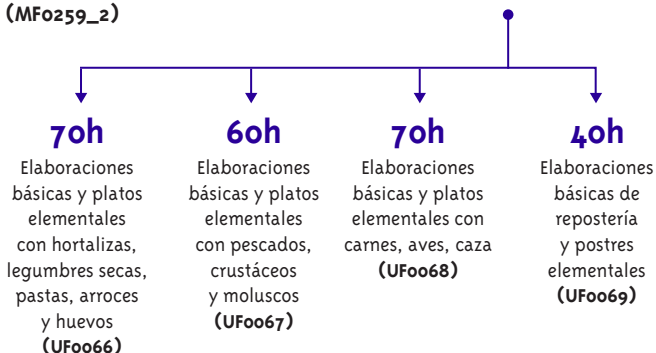
Programa formativo

70h

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento
(MF0259_2)

240h

Técnicas culinarias
(MF0261_2)



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

Habiendo enlazado con el itinerario 1103, se obtiene el **Certificado de Profesionalidad *Cocina* (HOTRo4o8)**.

Fecha de inicio: **Día 1 de cada mes**