

HOTR0408

COCINA

Nivel de Cualificación Profesional: 2

Competencias Clave: Lengua castellana, lengua gallega, matemática

Unidades de Competencia:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Cocina.

Competencia General:

Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de la hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de la restauración.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

- Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del "Carné de manipulador de alimentos", según lo establecido por la Administración competente.

Sectores Productivos:

Se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelaría y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.

Ocupaciones Relacionadas:

- Cocinero.

Duración de la Formación: 810 horas

Para todas las acciones formativas habrá que añadir dos módulos transversales obligatorios: "Inserción laboral, sensibilización medio ambiental y en la igualdad de género" (10 horas) y "Formación para la igualdad" (8 horas). Además, en las especialidades de las familias ART, ELE, ENA, EOC, FME, IEX, IMA y MAM, se impartirá el "Básico de prevención en riesgos laborales" (60 horas).

Servicio de Orientación

Rúa dos Regos, 24 – 15173 Liáns – OLEIROS (A. Coruña)
Tlfonos.: 981 610319 – 981 631706 – Fax: 981 648113
E-mail: cmf@oleiros.org