

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (RD 1376/2008)

FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo			
NIVEL	1	CÓDIGO	HOTR0108
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	350 horas	NORMATIVA	RD 1376/2008

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC0255_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	MF0255_1	Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	120	- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración(30 horas) - UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina. (30 horas) - UF0055: Preelaboración y conservación culinarias. (60 horas)
UC0256_1	Asistir a la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas	MF0256_1	Elaboración culinaria básica	180	- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración(30 horas) - UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. (90 horas) - UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos. (60 horas)
		MP0014	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina	80	

Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa	Requisitos necesarios para el ejercicio profesional	Certificado de profesionalidad derogado
Profesional Básico en Cocina y Restauración RD 127/2014	Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.	