



Guía didáctica

HOTR0108. Operaciones básicas de cocina

INTRODUCCIÓN

Este curso, permitirá al alumnado desarrollar su actividad con cierta autonomía como auxiliar o ayudante, en el sector de la hostelería.

OBJETIVO GENERAL

Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

ÁMBITO PROFESIONAL

Desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. En pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

CONTENIDO FORMATIVO

HOTR0108	Operaciones básicas de cocina	270 horas
MF0255_1	Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	120
UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30
UA1	Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.	6
UA2	Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.	10
UA3	Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.	8
UA4	Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.	6
UF0054	Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30
UA1	El departamento de cocina	7
UA2	Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina	8
UA3	Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina	8
UA4	Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina	7
UF0055	Preelaboración y conservación culinarias	60
UA1	Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina	15
UA2	Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina	15
UA3	Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina	15
UA4	Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina	15
MF0256_1	Elaboración culinaria básica	180
UF0053	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30
UA1	Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.	6
UA2	Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.	10

HOTR0108	Operaciones básicas de cocina	270 horas
UA3	Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.	8
UA4	Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.	6
UF0056	Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90
UA1	Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones	30
UA2	Realización de elaboraciones elementales de cocina	30
UA3	Participación en la mejora de la calidad	30
UF0057	Elaboración de platos combinados y aperitivos	60
UA1	Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos	30
UA2	Participación en la mejora de la calidad	30