



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.

Contenidos

HOTR0308. OPERACIONES BASICAS DE CATERING (210 horas)			
MODULO FORMATIVO	UNIDADES FORMATIVAS	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0255_1: Aprovisionamiento, prelaboración y conservación culinarios. (120 horas)	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico- sanitarias en restauración. (30 horas)	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 horas)	UA1. El departamento de cocina	7
		UA2. 2. 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: Prelaboración y conservación culinarias (60 horas)	UA1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina	15
		UA2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina	15
		UA3. Prelaboración 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

HOTR0308. OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING (210 horas)			
MODULO FORMATIVO	UNIDADES FORMATIVAS	UNIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
MF0255_1: Aprovisionamiento, prelaboración y conservación culinarios. (120 horas)	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico- sanitarias en restauración. (30 horas)	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
	UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria (90 horas)	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 horas)	UA1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos	30
		UA2. Participación en la mejora de la calidad	30