

Este profesional será capaz de:

Realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluidos los dos períodos de F.C.T.

Plan de estudios:

Familia profesional: Hostelería y Turismo								
Ciclo Formativo: Cocina y Restauración								
Grado: Básico			Duración: 2000 horas		Código: HOTB01			
Módulos profesionales					Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo
Código	Denominación		Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º		
				horas/semana	4 semanas (horas)	horas/semana	4 semanas (horas)	
3009	UFCA-1	Matemáticas y ciencias aplicadas I	160	4				
	UFCA-2	Ciencias de la actividad física I		2				
3011	UF01	Comunicación en lengua castellana y sociedad I	160	4				
	UF02	Comunicación en lengua inglesa I		2				
3037		Técnicas elementales de servicio.	130	5				
3038		Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	130	5				
3039		Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	90	3				
3005		Atención al cliente	60	2				
3041	UF05	Prevención de riesgos laborales	60	2				
-		Tutoría	30	1				
3041	UF14	Formación en centros de trabajo restauración	160		160			
3042	UFCA-3	Matemáticas y ciencias aplicadas II	160			4		
	UFCA-4	Ciencias de la actividad física II				2		
3012	UF03	Comunicación en lengua castellana y sociedad II	160			4		
	UF04	Comunicación en lengua inglesa II				2		
3034		Técnicas elementales de preelaboración.	170			6		
3035		Procesos básicos de producción culinaria.	170			6		
3036		Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	150			5		
-		Tutoría	30			1		
3041	UF15	Formación en centros de trabajo cocina	160				160	
HORAS TOTALES			2.000	30	160	30	160	

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de acceso y admisión en la normativa vigente para título profesional básico

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero (BOE 05.03.2014)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

Decreto 107/2014, de 11 de septiembre (BOCM 15.09.2014)

Decreto 30/2020, de 13 de mayo (BOCM 18.05.2020)

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.

Otros títulos relacionados e implantados en la Comunidad de Madrid:

- Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
- Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.
- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Servicios en Restauración.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

COMPLETAS:

- ❖ **Operaciones básicas de cocina HOT091_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
 - UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
- ❖ **Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
 - UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

INCOMPLETAS

- ❖ **Operaciones básicas de catering HOT325_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):**
 - UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
- ❖ **Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):**
 - UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas. .
- ❖ **Actividades auxiliares de comercio COM412_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):**
 - UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.