



PROGRAMA DE MATERIAS A IMPARTIR

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108)

Adaptado a RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

Marmitones	93101013
Encargados de economato y bodega (hostelería)	52101012
Pinches de cocina	93101024

CONTENIDO

Módulo Formativo 0255_1: APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS

Unidad de Competencia 0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios

- Unidad Formativa 0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Unidad Formativa 0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina
 1. El departamento de cocina.
 2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.
 3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.
 4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.
- Unidad Formativa 0055: Preelaboración y conservación culinarias
 1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina.
 2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina.
 3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina.
 4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina.
 5. Participación en la mejora de la calidad.

Módulo Formativo 0256_1: ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA

Unidad de Competencia 0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

- Unidad Formativa 0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Unidad Formativa 0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria
 1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
 2. Realización de elaboraciones elementales de cocina.
 3. Participación en la mejora de la calidad.
- Unidad Formativa UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos
 1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos.
 2. Participación en la mejora de la calidad.