

PLAN ESTATAL DE FORMACIÓN DIRIGIDO A TRABAJADORES DEL SECTOR HOSTELERÍA.

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.

Código: HOTR0108.

FICHA DE LA ESPECIALIDAD FORMATIVA:

DATOS GENERALES.

- ✓ **Familia Profesional:** HOSTELERÍA Y TURISMO.
- ✓ **Objetivo General:** Praelaborar 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.
- ✓ **Titulación:** Certificado oficial del Ministerio de Empleo, conforme al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.
- ✓ **Plazas:** 15.
- ✓ **Selección candidatos:** F.U.N.D.A.E.
- ✓ **Fechas impartición:** 2ª quincena octubre/2018 a febrero 2019.
- ✓ **Horario:** tardes, de lunes a viernes.
- ✓ **Lugar:** Aulario de Hotel Escuela Ecotur, en Av. Horchata, 33 (hotel Olympia). Alboraya.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN.

Hotel Escuela Ecotur. Av. de la Horchata, 33. Alboraya (Valencia).

Web: “ecoturvalencia.com”.

Tel: 960 213 582 / 673 908 409.

Solicitud de inscripción dirigida a: formacionparaeeempleo@hotelescuolaecotur.com.

Abierto proceso de inscripción.

COMPROMISO DE INSERCIÓN LABORAL.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas):

- 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).

MF0256_1: Elaboración culinaria básica. (180 horas)

- 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 horas).

ENTORNO PROFESIONAL:

Ámbito profesional:

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.

Sectores productivos:

Sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración y elaboración de alimentos y bebidas: Sector hostelería y Restauración.

Establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

- Auxiliar de cocina
- Ayudante de cocina
- Encargado de economato y bodega (hostelería)
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración