Operaciones básicas de cocina

Familia profesional: **Hostelería y Turismo**

Área profesional: **Restauración**

NIVEL

1

Ayuntamiento de Murcia

Murcia EMPLEA
Ayuntamiento de Murcia

1 ¿Qué aprenderás con este certificado?

A 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.

NIVEL 1

Click aquí para conocer los requisitos

2 ¿Qué unidades de competencia adquirirás?

UC0255_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
UC0255_1	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

3 ¿Qué ocupaciones y puestos de trabajo están relacionados?

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

4 ¿Qué módulos formativos cursaré y qué duración tienen?

Duración Total del Certificado:

350 HORAS

Módulo certificado	Total Horas
MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	**120**
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	Horas 30
UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	Horas 30
UF0055: Preelaboración y conservación culinarias.	Horas 60
MF0256_1: Elaboración culinaria básica.	**180**
UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	Horas 30
UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.	Horas 90
UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.	Horas 60
MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	**80**
	Horas 80

Más Información en: www.murciaemplea.es