Cocina

Familia profesional: **Hostelería y Turismo**

Área profesional: **Restauración**

NIVEL 2

Ayuntamiento de Murcia
Murcia EMPLEA
Ayuntamiento de Murcia

1 ¿Qué aprenderás con este certificado?

A desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

NIVEL

Click aquí para conocer los requisitos 2

2 ¿Qué unidades de competencia adquirirás?

UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
UC0260_2	Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
UC0261_2	Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
UC0262_2	Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

3 ¿Qué ocupaciones y puestos de trabajo están relacionados?

- Cocinero/a

4 ¿Qué módulos formativos cursaré y qué duración tienen?

Duración Total del Certificado:

810 HORAS

Módulo certificado	Total Horas	
MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.	60	Horas 60
MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70	Horas 70
MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	190	
UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas.		Horas 60
UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.		Horas 60
UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.		Horas 70
MF0261_2: Técnicas culinarias.	240	
UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.		Horas 70
UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.		Horas 60
UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.		Horas 70
UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.		Horas 40
MF0262_2: Productos culinarios.	170	
UF0070: Cocina creativa o de autor.		Horas 30
UF0071: Cocina española e internacional.		Horas 80
UF0072: Decoración y exposición de platos.		Horas 60
MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80	Horas 80

Más Información en: www.murciaemplea.es