



**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)**

COMPETENCIA GENERAL: 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.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
1	HOT091_1: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA.  (RD 295/2004 de 20 de febrero)	UC0255_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayudante de cocina</li> <li>• Auxiliar de cocina.</li> <li>• Empleado de pequeño establecimiento de restauración.</li> <li>• 5150.009.6 Encargado de economato y bodega (hostelería).</li> </ul>
		UC0256_1	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	

**Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional**

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
120	MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
			UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	30
			UF0055: Preelaboración y conservación culinarias	60
230	MF0256_1: Elaboración culinaria básica.	180	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
			UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90
			UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60
	MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80		
350	<b>Duración horas totales certificado de profesionalidad</b>	350	<b>Duración horas módulos formativos</b>	270