



FICHA DE GRADO C

(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 (R.D. 146/2011, de 4 de febrero).	UC0255_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	• Ayudante de cocina. • Auxiliar de cocina. • Empleado de pequeño establecimiento de restauración. • Encargado de economato y bodega (hostelería).
		UC0256_1	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	



FICHA DE GRADO C

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

Correspondencia con el CP RD 34/2008 adaptados a la nueva ordenación

Módulo profesional	H.CP	Bloques formativos	Horas centro	Horas empresa en régimen general	Horas totales
MF0255_1 Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	156	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	9	39
		UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	30	9	39
		UF0055: Preelaboración y conservación culinarias.	60	18	78
MF0256_1 Elaboración culinaria básica	233	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	9	
		UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistencia en la elaboración culinaria.	90	26	116
		UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60	18	78
FCOS02 Básico de prevención de riesgos laborales	30	FCOS02 Básico de prevención de riesgos laborales	30		30
Total de horas			300	80	380



FITXA DE GRAU C

(HOTR0108) OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA (RD 1376/2008, de l'1 d'agost, modificat pel RD 619/2013, de 2 d'agost)

COMPETÈNCIA GENERAL: Preelaborar aliments, preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles i assistir en la preparació d'elaboracions més complexes, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.

NIV.	Qualificació professional de referència	Unitats de competència		Ocupacions o llocs de treball relacionats
1	HOT091_1 OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA (R.D. 146/2011, de 4 de febrer)	UC0255_1	Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries.	• Ajudant de cuina • Auxiliar de cuina • Empleat de petit establiment de restauració • Cap d'economat i celler (hostaleria)
		UC0256_1	Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles.	



FITXA DE GRAU C

(HOTR0108) OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA (RD 1376/2008, de l'1 d'agost, modificat pel RD 619/2013, de 2 d'agost)

Correspondència amb el CP RD 34/2008 adaptats a la nova ordenació

Mòdul professional	H.CP	Blocs formatius	Hores centre	Hores empresa en règim general	Hores totals
MF0255_1 Aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries	156	UF0053: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració.	30	9	39
		UF0054: Aprovisionament de matèries primeres en cuina.	30	9	39
		UF0055: Preelaboració i conservació culinàries.	60	18	78
MF0256_1 Elaboració culinària bàsica	233	UF0053: Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració.	30	9	
		UF0056: Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistència en l'elaboració culinària.	90	26	116
		UF0057: Elaboració de plats combinats i aperitius.	60	18	78
FCOS02 Bàsic de prevenció de riscos laborals	30	FCOS02 Bàsic de prevenció de riscos laborals	30		30
Total d'hores			300	80	380