

HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

Adaptado a RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

52101012 Encargado de economato y bodega (hostelería)

93101013 Marmitones

93101024 Pinches de cocina

CONTENIDO

UCo255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

- MFo255_1: **APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS.** (120h)

- UFo053: **Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.**

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- UFo054: **Aprovisionamiento de materias primas en cocina.**

1. El departamento de cocina.
2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.
3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.
4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.

- UFo055: **Preelaboración y conservación culinarias.**

1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina.
2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina.
3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina.
4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina.
5. Participación en la mejora de la calidad.

UCo256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

- MFo256_1: **ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA.**

- UFo053: **Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.**

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.

- UFo056: **Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.**

1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
2. Realización de elaboraciones elementales de cocina.
3. Participación en la mejora de la calidad.

- UFo057: **Elaboración de platos combinados y aperitivos.**

1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos.
2. Participación en la mejora de la calidad.