

# Profesional Básico en Cocina y Restauración

## Este profesional será capaz de:

Realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

## Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluidos los dos períodos de Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

## Plan de estudios:

Familia profesional: <b>Hostelería y Turismo</b>								
Ciclo Formativo: <b>Cocina y Restauración</b>								
Grado: <b>Básico</b>			Duración: <b>2000 horas</b>		Código: <b>HOTB01</b>			
Módulos profesionales					Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo
Código		Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º		
				horas/semana	4 semanas (horas)	horas/semana	4 semanas (horas)	
3009	UFCA-1	Matemáticas y ciencias aplicadas I	160	4				
	UFCA-2	Ciencias de la actividad física I		2				
3011	UF01	Comunicación en lengua castellana y sociedad I	160	4				
	UF02	Comunicación en lengua inglesa I		2				
3037		Técnicas elementales de servicio.	130	5				
3038		Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	130	5				
3039		Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	90	3				
3005		Atención al cliente	60	2				
3041	UF05	Prevención de riesgos laborales	60	2				
-		Tutoría	30	1				
3041	UF14	Formación en centros de trabajo restauración	160		160			
3042	UFCA-3	Matemáticas y ciencias aplicadas II	160			4		
	UFCA-4	Ciencias de la actividad física II				2		
3012	UF03	Comunicación en lengua castellana y sociedad II	160			4		
	UF04	Comunicación en lengua inglesa II				2		
3034		Técnicas elementales de preelaboración.	170			6		
3035		Procesos básicos de producción culinaria.	170			6		
3036		Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	150			5		
-		Tutoría	30			1		
3041	UF15	Formación en centros de trabajo cocina	160				160	
<b>HORAS TOTALES</b>			<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	

## Requisitos de acceso:

### Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

**Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero (BOE 05.03.2014).**

Currículo de la Comunidad de Madrid:

**Decreto 107/2014, de 11 de septiembre (BOCM 15.09.2014), con corrección de errores (BOCM 22.10.2014).**

**Decreto 30/2020, de 13 de mayo (BOCM 18.05.2020).**

## Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A cualquiera de las modalidades de Bachillerato.

## Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:

- Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
  - Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería (también de la familia profesional *Industrias Alimentarias*).
  - Técnico en Cocina y Gastronomía.
  - Técnico en Servicios en Restauración.
  - Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios (también de la familia profesional *Comercio y Marketing*).
  - Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
  - Técnico Superior en Dirección de Cocina.
  - Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
  - Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
  - Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- 
- Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales.

## Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

### COMPLETAS:

- ❖ **Operaciones básicas de cocina HOT091\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - UCO255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
  - UCO256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
- ❖ **Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - UCO257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
  - UCO258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

### INCOMPLETAS:

- ❖ **Operaciones básicas de catering HOT325\_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):**
  - UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
- ❖ **Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173\_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):**
  - UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
- ❖ **Actividades auxiliares de comercio COM412\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):**
  - UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.