

Este profesional será capaz de:

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Duración:

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

Plan de estudios:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO						
Ciclo Formativo: Cocina y Gastronomía						
Grado: Medio			Duración: 2000 horas		Código: HOTM01	
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º	Curso 2º	
				3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	1 trimestre (horas)
01	0046	Preelaboración y conservación de alimentos	300	9		
02	0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	270	8		
03	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2		
04	0047	Técnicas culinarias	300	9		
05	CM15-HOT1	Lengua extranjera profesional I	70	2		
06	0050	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3	
07	0049	Formación y orientación laboral	90		4	
08	0045	Ofertas gastronómicas	50		2	
09	0028	Postres en restauración	180		9	
10	0048	Productos culinarios	180		9	
11	CM15-HOT2	Lengua extranjera profesional II	60		3	
12	0051	Formación en centros de trabajo	370			370
HORAS TOTALES			2.000	30	30	370

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de [acceso](#) y [admisión](#) en la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio.

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

Real Decreto, 1396/2007, de 29 de octubre (BOE 23.11.2007).

Currículo de la Comunidad de Madrid:

Decreto 96/2008, de 17 de julio (BOCM 30.07.2008), con corrección de errores (BOCM 16.09.2008).

Decreto 153/2017, de 19 de diciembre (BOCM 21.12.2017).

Técnico en Cocina y Gastronomía

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A todos los ciclos formativos de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- Al Curso de Especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales.

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

- Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.
- 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 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 de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales.

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

COMPLETAS:

- ❖ **Cocina HOT093_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, 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 todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
- ❖ **Repostería HOT0223_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
 - UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
 - UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

INCOMPLETAS:

- ❖ **Panadería y Bollería INA015_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
- ❖ **Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.