



HOTR0408 COCIÑA

Nivel de Cualificación Profesional: 2

Competencias Clave: Língua Castelá, Língua Galega, Matemática

Unidades de Competencia:

UC0711_2: Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos.

UC0260_2: Preelaborar e conservar toda clase de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais.

UC0262_2: Preparar e presentar os pratos máis significativos das cociñas rexionais de España e da cociña internacional.

MP0017: Módulo de prácticas profesionais non laborais de Cociña.

Competencia Xeral:

Desenvolver os procesos de preelaboración, preparación, presentación e conservación de toda clase de alimentos e definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía as técnicas correspondentes, conseguindo a calidade e obxectivos económicos establecidos e respectando as normas e prácticas de seguridade e hixiene na manipulación alimentaria.

Ámbito Profesional:

Desenvolve a súa actividade profesional tanto en grandes como en medianas e pequenas empresas, principalmente do sector da hostalaría, aínda que tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector da restauración.

Requisitos necesarios para o exercicio profesional:

- Para exercer as actividades relacionadas co área de restauración, é necesario estar en posesión do "Carné de manipulador de alimentos", segundo o establecido pola Administración competente.

Sectores Productivos:

Ubícase, principalmente, en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizos nos que se desenvolven procesos de preelaboración, elaboración e, no seu caso, servizo de alimentos e bebidas, como sería o sector de hostalaría e, no seu marco, os subsectores de hotelería e restauración (tradicional, evolutiva e colectiva). Tamén en establecementos adicados á preelaboración e comercialización de elementos crús, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas adicadas ao almacenamento, envasado e distribución de produtos alimenticios, etc.

Ocupacións Relacionadas:

- Cociñeiro.

Duración da Formación: 810 horas

Para todas as accións formativas haberá que engadir dous módulos transversais obrigatorios: "Inserción laboral, sensibilización ambiental e na igualdade de xénero" (10 horas) e "Formación para a igualdade" (8 horas). Ademais, nas especialidades das familias ART, ELE, ENA, EOC, FME, IEX, IMA e MAM, impartirase o "Básico de prevención en riscos laborais" (60 horas).