

HOTR0108 – Operaciones Básicas de Cocina (300h)



Objetivos

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.

¿A quien va dirigido?

Ayudante de cocina; Auxiliar de cocina; Empleado de pequeño establecimiento de restauración; Encargado de economato y bodega (hostelería).

Nivel de acceso: 1

(Sin requisitos formativos ni profesionales.)

Módulos formativos y duración:

MÓDULOS	DURACIÓN TOTAL	HORAS TELEFORMACIÓN	HORAS PRESENCIALES	HORAS DE EXAMEN
MF0255_1 Aprovisionamiento, Preelaboración y Conservación Culinarios	120h.	108h.	9h.	3h.
MF0256_1 Elaboración Culinaria Básica	180h.	161h.	15h.	4h.