

COCINA (HOTR0408)

Nivel: 2

Competencia general

Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Unidades de competencia

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, 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 los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

Entorno profesional: Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Entorno profesional: Sectores productivos

Se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.

Entorno profesional: Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Cocinero.

Formación asociada

MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. (70 horas)

MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos. (190 horas)

UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas)

UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)

UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. (70 horas)

MF0261_2: Técnicas culinarias. (240 horas)

UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (70 horas).

UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. (60 horas)

UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (70 horas)

UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (40 horas).

MF0262_2: Productos culinarios. (170 horas)

UF0070: Cocina creativa o de autor. (30 horas)

UF0071: Cocina española e internacional. (80 horas)

UF0072: Decoración y exposición de platos. (60 horas)

MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Cocina. (80 horas)

DOCUMENTO	TÍTULO DE DOCUMENTO	OBSERVACIONES
https://sede.sepe.gob.es/es/portalttrabaja/recursos/pdf/normativaCertificados/RD1376_2008.pdf	REAL DECRETO 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.	Certificados de profesionalidad que se establecen, en dicho Real Decreto: Anexo I. Operaciones básicas de cocina. Nivel 1. Anexo II. Operaciones básicas de restaurante y bar. Nivel 1. Anexo III. Operaciones básicas de pisos en alojamientos. Nivel 1. Anexo IV. Operaciones básicas de catering. Nivel 1. Anexo V. Cocina. Nivel 2. Anexo VI. Recepción en alojamientos. Nivel 3. Anexo VII. Gestión de pisos y limpieza de alojamientos. Nivel 3. Anexo VIII. Venta de productos y servicios turísticos. Nivel 3. Anexo IX. Promoción turística local e información al visitante. Nivel 3. Anexo X. Creación y gestión de viajes combinados y eventos. Nivel 3.
https://sede.sepe.gob.es/es/portalttrabaja/recursos/pdf/especialidades/HOTR0408.pdf	Anexo V del Real Decreto 1376/2008, de 1 de Agosto	Familia profesional: Hostelería y Turismo Área profesional: Restauración Nivel de cualificación profesional: 2
https://sede.sepe.gob.es/es/portalttrabaja/recursos/pdf/fichasCertificados/HOTR0408_ficha.pdf	Ficha de certificado de profesionalidad. (HOTR0408) Cocina	Ficha resumen del Anexo V del Real Decreto 1376/2008
https://sede.sepe.gob.es/es/portalttrabaja/recursos/pdf/normativaCertificados/RD619_2013.pdf	Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto	Actualización de los certificados de profesionalidad establecidos como anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, como anexos I y II del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y como anexos II, III y V del Real Decreto

