

# OPERACIONES BÁSICA DE COCINA

## HOTR0108

Nivel: 1

### Competencia general

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

### Unidades de competencia

UC0255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UC0256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

### Entorno profesional: Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. En pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

### Entorno profesional: Sectores productivos

Sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración y elaboración 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

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

## Formación asociada

MF0255\_1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas)

- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)
- UF0054: Aprovechamiento de materias primas en cocina. (30 horas) x
- UF0055: Preelaboración y conservación culinarias. (60 horas)

MF0256\_1: Elaboración culinaria básica. (180 horas)

- UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. (30 horas)
- UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. (90 horas)
- UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos. (60 horas)

MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina. (80 horas)

# Documentación relacionada

DOCUMENTO	TÍTULO DEL DOCUMENTO	OBSERVACIONES
		Certificado de profesionalidad que se establecen, en dicho RD:
	Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por RD 619/2013, de 2 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.	Operaciones básicas de Cocina: Nivel. 1.
	Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualizan 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 685/2011, de 13 de mayo.	Se modifican los certificados de profesionalidad establecidos como anexos «I. Operaciones básicas de cocina», «II. Operaciones básicas de restaurante y bar», «III. Operaciones básicas de pisos en alojamientos» y «IV. Operaciones básicas de catering», sustituyendo la acreditación requerida y la experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia de todos los módulos formativos de la tabla del apartado IV «Prescripciones de los formadores»
	Anexo IV del RD 1376/2008 de 1 de agosto ( HOTR0108). Operaciones básicas de Catering, modificado RD 619/2013, de 2 de agosto.	Familia profesional: Hostelería y turismo.  Nivel de cualificación profesional: 1
	Ficha de certificados de profesionalidad RD 1376/2008 de 1 de agosto( HOTR0108). Operaciones básicas de Cocina, modificado RD 619/2013, de 2 de agosto.	Ficha de resumen Anexo IV del RD 1376/2008 de 1 de agosto ( HOTR0108). Operaciones básicas de Cocina, modificado RD 619/2013, de 2 de agosto.

DOCUMENTO	TÍTULO DEL DOCUMENTO	OBSERVACIONES