

# DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN DE COCINA HOTR0110

Nivel: 3

## Competencia general

Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes

## Unidades de competencia

UC1058\_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos.

UC1059\_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básica, complejas y de múltiples aplicaciones.

UC1060\_3 Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

UC1061\_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería

UC1062\_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.

UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC1063\_3: Diseñar ofertas gastronómicas.

UC1064\_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1065\_3: Organizar procesos de producción culinaria.

UC1066\_3: Administrar unidades de producción culinaria.

## Entorno profesional: Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentales cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento 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 sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración tradicional, moderna y colectiva. En menor medida también se ubica en otros sectores, como el de sanidad, servicios sociales, educación o transportes y comunicaciones.

## Entorno profesional: Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

- Jefe de partida
- Jefe de cocina. Segundo jefe de cocina.
- Jefe de Catering.
- Encargado de economato.

## Formación asociada

MF1058\_3: Tratamiento de géneros culinarios (110 horas).

- UF1355: Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación. (50 horas).
- UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial. (30 horas).
- UF1357: Regeneración óptima de los alimentos. (30 horas).

MF1059\_3: Elaboración culinaria (230 horas).

- UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place (60h)
  - UF1359: Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas.(90 horas).
  - UF1360: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización (80 horas).
- MF1060\_3: Cocina creativa y de autor (80 horas).
- MF1061\_3: Procesos de repostería (150 horas).
- UF1361: Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería. (70 horas).
  - UF1362: Realización de decoraciones de repostería y expositores. (40 horas).
  - UF1363: Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería. (40 horas).
- MF1062\_3: Cata de alimentos en hostelería (60 horas).
- MF0711\_2: (Transversal). Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas).
- MF1063\_3: Ofertas gastronómicas (80 horas).
- MF1064\_3: (Transversal) Aprovisionamiento en restauración (90 horas).
- MF1065\_3: Organización de procesos de cocina (80 horas).
- MF1066\_3: Administración en cocina (90 horas).
- MP0288: Módulo de prácticas profesionales no laboral

## Documentación relacionada

DOCUMENTO	TÍTULO DEL DOCUMENTO	OBSERVACIONES
	Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre, por el que se establece un certificado de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluye en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.	Certificados de profesionalidad que se establecen, en dicho Real Decreto:
	.	Dirección y producción en cocina- Nivel 3.
	Anexo único RD 1526/2011, de 31 de octubre, (HOTR0110). Dirección y producción en cocina	Familia profesional: Hostelería y turismo.
	Ficha de certificado profesional (HOTR0110). Dirección y producción en cocina, RD 1526/2011, de 31 de octubre	Nivel de Cualificación profesional: 3
	Ficha de resumen Anexo único RD 1526/2011, de 31 de octubre, (HOTR0110). Dirección y producción en cocina	Ficha de resumen Anexo único RD 1526/2011, de 31 de octubre, (HOTR0110). Dirección y producción en cocina

