

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

ORDEN de 24 de julio de 2008, BOA 12/08/2008

Esta / Este profesional tiene que ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

MODULOS PROFESIONALES

0045. Ofertas gastronómicas.
 0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
 0047. Técnicas culinarias.
 0048. Productos culinarios.
 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
 0028. Postres en restauración.
 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

0049. Formación orientación laboral.
 0050. Empresa e iniciativa emprendedora.
 A020 Lengua extranjera profesional: inglés 1 o Francés 1
 A021 Lengua extranjera profesional: inglés 2 o Francés 2
 0051. Formación en Centros de Trabajo.

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Cocina HOT093_2

- UC0259_2
- UC0260_2
- UC0261_2
- UC0262_2

Repostería HOT0223_2

- UC0709_2
- UC0306_2
- UC0710_2
- UC0711_2

Incompleta: Panadería y Bollería INA015_2

- UC0036_2

Incompleta: Pastelería y Confitería INA107_2

- UC0310_2

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONAL

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

HOTR0408 Cocina

HOTR0509 Repostería