



PROGRAMA DE MATERIAS A IMPARTIR

COCINA (HOTR0408)

RD. 295/2004 de 20 de febrero y modificaciones publicadas en el RD 1700/2007, de 14 de diciembre

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

Jefes de cocina (hostelería)	37341015
Camareros y cocineros propietarios	50001017
Cocineros, en general	51101026

CONTENIDO

Módulo Formativo 0711_2: SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Unidad de Competencia 0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería.
3. Incidencia ambiental de la actividad de hostelería.
4. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.
5. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería.
6. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.

Módulo Formativo 0259_2: OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

Unidad de Competencia 0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos

1. Las empresas de restauración.
2. El departamento de cocina.
3. La restauración diferida.
4. Las ofertas gastronómicas.
5. Nutrición y dietética.
6. Gestión y control de calidad en restauración.
7. Aprovisionamiento externo de géneros.
8. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios.
9. Recepción y almacenamiento de provisiones.
10. Control de consumos y costes.

Módulo Formativo 0260_2: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Unidad de Competencia 0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos

- Unidad Formativa 0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas
 1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas.
 2. Materias primas.
 3. Regeneración de vegetales y setas.
 4. Preelaboración de vegetales y setas.
 5. Conservación de vegetales y setas.

- Unidad Formativa 0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
 1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
 2. Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos.
 3. Materias primas.
 4. Regeneración de pescados crustáceos y moluscos.
 5. Preelaboración de pescados crustáceos y moluscos.
 6. Conservación de pescado, crustáceos y moluscos.
- Unidad Formativa 0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza
 1. Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
 2. Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos.
 3. Materias primas.
 4. Regeneración de carnes, aves, caza y despojos.
 5. Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
 6. Conservación de carnes, aves, caza y despojos.

Módulo Formativo 0261_2: TÉCNICAS CULINARIAS

Unidad de Competencia 0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

- Unidad Formativa 0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroz y huevos
 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
 2. Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
 3. Hortalizas y legumbres secas.
 4. Pastas y arroces.
 5. Huevos.
 6. Técnicas de cocinado de hortalizas.
 7. Técnicas de cocinados de legumbres secas.
 8. Técnicas de cocinados de pasta y arroz.
 9. Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
 10. Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
 11. Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
- Unidad Formativa 0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos
 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
 2. Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.
 3. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.
 4. Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos.
 5. Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
 6. Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.
- Unidad Formativa 0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza
 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.
 2. Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza.
 3. Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos.
 4. Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos.
 5. Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos.
 6. Presentación y decoración de platos.

- Unidad Formativa 0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales
 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería.
 2. Materias primas.
 3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería.
 4. Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales.
 5. Postres elementales.
 6. Regeneración de productos utilizados en repostería.
 7. Presentación y decoración de postres elementales.

Módulo Formativo 0262_2: PRODUCTOS CULINARIOS

Unidad de Competencia 0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional

- Unidad Formativa 0070: Cocina creativa o de autor
 1. Cocina moderna, de autor y de mercado.
 2. Experimentación y evaluación de resultados.
- Unidad Formativa 0071: Cocina española e internacional
 1. Cocina española.
 2. Cocina del resto de Europa.
 3. Otras cocinas del mundo.
- Unidad Formativa 0072: Decoración y exposición de platos
 1. Presentación de platos.
 2. Acabado de distintas elaboraciones culinarias.