

**Este profesional será capaz de:**

Realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

**Duración:** 2000 horas: 2 cursos académicos, incluidos los dos períodos de F.C.T.

**Plan de estudios 2020:**

Ciclo Formativo: <b>Cocina y Restauración</b>							
Grado: <b>Básico</b>			Duración: <b>2000</b> horas		Código: <b>HOTB01</b>		
Módulos profesionales				Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo
Código		Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º	
				horas/semana	4 semanas (horas)	horas/semana	4 semanas (horas)
3009	UFCA-1	Matemáticas y ciencias aplicadas I	160	4			
	UFCA-2	Ciencias de la actividad física I		2			
3011	UF01	Comunicación en lengua castellana y sociedad I	160	4			
	UF02	Comunicación en lengua inglesa I		2			
3037		Técnicas elementales de servicio	130	5			
3038		Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	130	5			
3039		Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	90	3			
3005		Atención al cliente	60	2			
3041	UF05	Prevención de riesgos laborales	60	2			
-		Tutoría	30	1			
3041	UF14	Formación en Centros de Trabajo en restauración	160		160		
3042	UFCA-3	Matemáticas y ciencias aplicadas II	160			4	
	UFCA-4	Ciencias de la actividad física II				2	
3012	UF03	Comunicación en lengua castellana y sociedad II	160			4	
	UF04	Comunicación en lengua inglesa II				2	
3034		Técnicas elementales de preelaboración	170			6	
3035		Procesos básicos de producción culinaria	170			6	
3036		Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	150			5	
-		Tutoría	30			1	
3041	UF15	Formación en Centros de Trabajo en cocina	160				160
<b>HORAS TOTALES</b>			<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>30</b>	<b>160</b>

**Requisitos de acceso:**

Consultar los requisitos de acceso y admisión en la normativa vigente para título profesional básico

**Referencia legislativa:**

Enseñanzas Mínimas del Título:

[Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero](#) (BOE 05.03.2014)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 107/2014, de 11 de septiembre](#) (BOCM 15.09.2014) y [corrección de errores](#) (BOCM 22.10.2014)

[Decreto 30/2020, de 13 de mayo](#), del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 107/2014

## Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.

## Otros títulos relacionados e implantados en la Comunidad de Madrid:

- Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
- Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.
- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Servicios en Restauración.

## Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

### COMPLETAS:

- **Operaciones básicas de cocina HOT091\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - UCO255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
  - UCO256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
- **Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092\_1 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
  - UCO257\_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
  - UCO258\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

### INCOMPLETAS

- **Operaciones básicas de catering HOT325\_1 (Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre):**
  - UC1090\_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
- **Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria INA173\_1 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):**
  - UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas. .
- **Actividades auxiliares de comercio COM412\_1 (Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio):**
  - UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.