

Este profesional será capaz de:

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.

Duración:

2000 horas: 1 curso académico en el centro de estudios y 1 curso de formación en la empresa

Plan de estudios 2020:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO									
Ciclo Formativo: Cocina y Gastronomía - DUAL									
Grado: Medio			Duración: 2000 horas			Código: HOTM01			
MÓDULOS PROFESIONALES					CENTRO EDUCATIVO (*60% calificación)			CENTRO DE TRABAJO (*40% calif.)	
Clave	Código	Denominación	Mín R.D	Curríc. (horas)	Curso 1º			Curso 2º	
					1º T	2º T	3º T	1º, 2º y 3º T	
01	0046	Preelaboración y conservación de alimentos*	175	300	8	8	0	* FORMACIÓN EN EMPRESA	
02	0026	Procesos básicos de pastelería y repostería*	140	270	4	4	4		
03	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*	35	65	3	0	0		
04	0047	Técnicas culinarias*	175	300	5	5	5		
05	CM15-HOT1	Lengua extranjera profesional I	-	70	2	2	2		
06	0050	Empresa e iniciativa emprendedora	35	65	0	0	5		
07	0049	Formación y orientación laboral	50	90	4	4	0		
08	0045	Ofertas gastronómicas	40	50	0	3	0		
09	0028	Postres en restauración*	85	180	2	2	2		
10	0048	Productos culinarios*	145	180	0	0	10		
11	CM15-HOT2	Lengua extranjera profesional II	-	60	2	2	2		
12	0051	Formación en centros de trabajo	220	370	0	0	0		
HORAS TOTALES					2.000	30 h/s	30 h/s	30 h/s	1.000

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de acceso y admisión en la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

[Real Decreto. 1396/2007. de 29 de octubre \(BOE 23.11.2007\)](#)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 96/2008. de 17 de julio \(BOCM 30.07.2008\) y corrección de errores en BOCM 16.09.2008](#) y modificado por el [Decreto 153/2017. de 19 de diciembre \(BOCM 21.12.2017\)](#)

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A todos los ciclos formativos de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.

Otros títulos relacionados e implantados en la Comunidad de Madrid:

- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Técnico Superior en Servicios de Restauración.

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

COMPLETAS:

- ❖ Cocina HOT093_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
 - UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
 - UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
 - UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio
- ❖ Repostería HOT0223_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
 - UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
 - UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

INCOMPLETAS:

- ❖ Panadería y Bollería INA015_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
- ❖ Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.