

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.E.E.

Plan de estudios 2024:

| Ciclo Formativo: Cocina y Restauración | | | | | | | |
|---|------|--|--------------------------------|------------------|-----------------------|------------------|-------------------|
| Grado: Básico | | | Duración: 2000 horas | | Código: HOTB01 | | |
| Módulos profesionales | | | | Centro Educativo | Centro de Trabajo | Centro Educativo | Centro de Trabajo |
| Código | | Denominación | Duración del currículo (horas) | Curso 1º | | Curso 2º | |
| | | | | horas/semana | 7 semanas (horas) | horas/semana | 7 semanas (horas) |
| 3163 | UF01 | Matemáticas y ciencias aplicadas I | 160 | 4 | | | |
| | UF02 | Ciencias de la actividad física I | | 2 | | | |
| 3161 | UF05 | Comunicación en lengua castellana y sociedad I | 160 | 4 | | | |
| | UF06 | Comunicación en lengua inglesa I | | 2 | | | |
| 3037 | | Técnicas elementales de servicio | 185 | 5 | | | |
| 3038 | | Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas | 185 | 5 | | | |
| 3039 | | Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering | 120 | 3 | | | |
| 3005 | | Atención al cliente | 90 | 2 | | | |
| 3159 | | Itinerario para la empleabilidad | 70 | 2 | | | |
| - | | Tutoría | 30 | 1 | | | |
| 3041 | UF14 | Fase de Formación en Empresa | 200 | | 200 | | |
| 3164 | UF03 | Matemáticas y ciencias aplicadas II | 160 | | | 4 | |
| | UF04 | Ciencias de la actividad física II | | | | 2 | |
| 3162 | UF07 | Comunicación en lengua castellana y sociedad II | 160 | | | 4 | |
| | UF08 | Comunicación en lengua inglesa II | | | | 2 | |
| 3034 | | Técnicas elementales de preelaboración | 220 | | | 6 | |
| 3035 | | Procesos básicos de producción culinaria | 220 | | | 6 | |
| 3036 | | Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación | 185 | | | 5 | |
| - | | Tutoría | 30 | | | 1 | |
| 3041 | UF15 | Fase de Formación en Empresa | 200 | | | | 200 |
| 3160 | | Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo (GB) | 25 | | | | |
| HORAS TOTALES | | | 2.000 | 30 | 200 | 30 | 200 |

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.