

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.F.E.

Plan de estudios 2024:

Ciclo Formativo: Cocina y Restauración							
Grado: Básico			Duración: 2000 horas		Código: HOTB01		
<i>Módulos profesionales</i>				Centro Educativo	Centro de Trabajo	Centro Educativo	Centro de Trabajo
Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		Curso 2º		
			horas/semana	5semanas (horas)	horas/semana	7 semanas (horas)	
3163	UF01	Matemáticas y ciencias aplicadas I	4				
	UF02	Ciencias de la actividad física I	2				
3161	UF05	Comunicación en lengua castellana y sociedad I	4				
	UF06	Comunicación en lengua inglesa I	2				
3037	Técnicas elementales de servicio		5	70			
3038	Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas		5	70			
3039	Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering		3	40			
3005	Atención al cliente		2	20			
3159	Itinerario para la empleabilidad		2				
-	Tutoría		1				
3041	UF14	Fase de Formación en Empresa		200			
3164	UF03	Matemáticas y ciencias aplicadas II			4		
	UF04	Ciencias de la actividad física II			2		
3162	UF07	Comunicación en lengua castellana y sociedad II			4		
	UF08	Comunicación en lengua inglesa II			2		
3034	Técnicas elementales de preelaboración				6	80	
3035	Procesos básicos de producción culinaria				6	80	
3036	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación				5	40	
-	Tutoría				1		
3041	UF15	Fase de Formación en Empresa				200	
3160	Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo (GB)						
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:

[Real Decreto 498/2024, de 21 de mayo](#), por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado básico y se fijan sus enseñanzas mínimas.

[Decreto 9/2025 del 26 de marzo](#), por el que se establecen los planes de estudios [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](#).

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

- 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.