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, incluyendo fase de formación en la empresa u organismo equiparado.

Normativa: [Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.](#) [Decreto 9/2025, de 26 de marzo.](#)

Plan de estudios

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO						
Ciclo Formativo: COCINA Y RESTAURACIÓN						
Grado: Básico		Duración: 2000 horas			Código: HOTB01	
MÓDULOS PROFESIONALES				Duración del currículo (horas)	Curso 1º	Curso 2º
Código	Denominación					
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	
-	Tutoría		30	1		
3159	Itinerario personal para la empleabilidad		70	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		
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
-	Tutoría		30		1	
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	
3160	Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo (GB)		25			
HORAS TOTALES			2000	30	30	