

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: 2 cursos académicos, incluyendo fase de formación en la empresa u organismo equiparado.

Normativa: [Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre.](#) [Decreto 96/2008, de 17 de julio.](#)

Plan de estudios

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO				
Ciclo Formativo: COCINA Y GASTRONOMÍA				
Grado: Medio		Duración: 2000 horas		Código: HOTM01
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO
Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º	Curso 2º
			3 trimestres (horas semanales)	3 trimestres (horas semanales)
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	275	8	
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	240	7	
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2	
0047	Técnicas culinarias	270	8	
CMO	Módulo profesional optativo	50	2	
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
0045	Ofertas gastronómicas	50		2
0028	Postres en restauración	235		7
0048	Productos culinarios	395		12
0156	Inglés profesional (GM)	50		2
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	70		2
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	30		1
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30		1
CMO	Módulo profesional optativo	90		3
1713	Proyecto intermodular	50		
HORAS TOTALES		2000	30	30