

# FORMACIÓN CP1

## OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

### **DESTINATARIOS:** (sin requisito de estudios)

- Personas desempleadas
- Personas en situación irregular con pasaporte.
- Personas ocupadas (plazas limitadas).

**BECAS y AYUDAS:** El alumno participante podrá cobrar una beca siempre que al comienzo de la formación cumpla los requisitos para ello. Pueden ser beneficiarios de estas becas y ayudas exclusivamente las personas en situación de desempleo (las personas en situación irregular no pueden acceder a las becas y ayudas).

Las becas ven dirigidas a:

- Personas con grado de discapacidad del 33 por ciento o superior
- Mujeres víctimas de violencia de género

Asimismo, el resto de personas desempleadas pueden optar a las siguientes ayudas:

- Ayuda de transporte
- Ayuda de manutención
- Ayuda de alojamiento y manutención
- Ayuda de conciliación

**La entidad organizadora ayudará en la gestión de dichas ayudas.**

### **CURSO**

---

**DENOMINACIÓN:** OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

**CÓDIGO:** HOTR0108

**FAMILIA PROFESIONAL:** Hostelería y Turismo.

**ÁREA PROFESIONAL:** Restauración.

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL DE REFERENCIA:**

HOT091\_1: Operaciones básicas de cocina. (RD 295/2004 de 20 de febrero).

**NIVEL DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:** 1

## **COMPETENCIA GENERAL**

Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

## **RELACIÓN DE UNIDADES DE COMPETENCIA QUE CONFIGURAN EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

- UC0255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

- UC0256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

## **ENTORNO PROFESIONAL**

### **Ámbito profesional**

Desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. En pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

### **Sectores productivos**

Sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración y elaboración de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.

### **Ocupaciones o puestos de trabajo**

Auxiliar de cocina

Ayudante de cocina

Encargado de economato y bodega (hostelería)

Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

**Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:** Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente. Se realizará durante el curso.

## **RELACIÓN DE MÓDULOS Y UNIDADES FORMATIVAS Y DURACIONES**

**MF0255\_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. 120 horas**

UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (Transversal): 30 horas

UF0054: Aprovechamiento de materias primas en cocina. 30 horas

UF0055: Preelaboración y conservaciones culinarias. 60 horas

### **MF0256\_1: Elaboración culinaria básica. 180 horas**

UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (Transversal) 30 horas

UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria 90 horas

UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos. 60 horas

**MP0014: Prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina. 80 horas**

**TOTAL HORAS** 350= 270 de formación más 80 de prácticas

### **MÁS INFORMACIÓN**

- ❖ Llamando al **tf. 629 649518**. (Lourdes)  
o email: **centropuente@corazonistas.com**
- ❖ Por medio de los Servicios Sociales de Base de Puente la Reina- Gares: **618 366317 / incorporacion@ssbvaldizarbe.com**
- ❖ En la Bolsa de empleo de Puente la Reina- Gares **633566453**  
**empleategares@koine-aequalitas.es**

### **INSCRIPCIONES**

- ❖ Directamente en portal de empleo o agencias de empleo:  
<https://formacion.navarra.es/es/>
- ❖ <https://administracionelectronica.navarra.es/EmpleoFormateo.Internet/AccionFormativa?id=14052>

**ORGANIZA:**



*Centro Puente*

**SUBVENCIONA:**

Gobierno de Navarra  
Departamento de Educación



Nafarroako Gobernua  
Hezkuntza Departamentua

