



CONTENIDOS ADAPTADOS AL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE **COCINA**
(HOTRO408)

RD 1376/2008, de 1 de agosto

1º PERIODO FORMATIVO¹

SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería
Incidencia ambiental de la actividad de hostelería
Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería
Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería
Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas
Materias primas
Regeneración de vegetales y setas
Preelaboración de vegetales y setas
Conservación de vegetales y setas

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA

Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos
Materias primas
Regeneración de carnes, aves, caza y despojos
Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
Conservación de carnes, aves, caza y despojos

¹ Cada periodo formativo tiene una duración de seis meses

2º PERIODO FORMATIVO

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos

Materias primas

Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos

Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

Conservación de pescados, crustáceos y moluscos

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza

Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionadas con carnes, aves y caza

Técnicas de cocinado de con carnes, aves, caza y despojos

Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos

Regeneración de platos preparados a base de carnes, aves, caza y despojos

Presentación y decoración de platos

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

Hortalizas y legumbres secas

Pastas y arroces

Huevos

Técnicas de cocinado de hortalizas

Técnicas de cocinado de pasta y arroz

Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

Regeneración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

3er PERIODO FORMATIVO

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

Fondos, bases y preparaciones básicas elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos
Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos
Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos
Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos
Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

La empresa de restauración
El departamento de cocina
La restauración diferida
Las ofertas gastronómicas
Nutrición y dietética
Gestión y control de calidad en restauración
Aprovisionamiento externo de géneros
Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios
Recepción y almacenamiento de provisiones
Control de consumos y costes

ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

Maquinaria, batería, utillaje y propias de repostería
Materias primas
Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería
Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales
Postres elementales
Regeneración de productos utilizados en repostería
Presentación y decoración de postres elementales

4º PERIODO FORMATIVO

DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

Presentación de platos
Acabado de las distintas elaboraciones culinarias

ORIENTACIÓN LABORAL Y PROMOCIÓN DE LA CALIDAD EN FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO

Análisis del perfil profesional
La información profesional. Estrategias y herramientas para la búsqueda de empleo
Calidad en las acciones formativas. Innovación y actualización docente

5º PERIODO FORMATIVO

COCINA CREATIVA O DE AUTOR

Cocina moderna, de autor o de mercado
Experimentación y evaluación de resultados

COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

Cocina española
Cocina en el resto de Europa
Otras cocinas del mundo

6º PERIODO FORMATIVO

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo.
Riesgos generales y su prevención.
Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa.
Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos.
Primeros auxilios.

SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Conceptos básicos
El planeta tierra
La ciudad
Nuestra administración
Respuesta social
Adaptación a las familias profesionales y sus ocupaciones