

## Cocinero, en General (Operaciones básicas de cocina)

Ref: 51101026

Ocupación de **Cocinero en general (51101026)**. Adaptado en su totalidad a los contenidos regulados en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad de Operaciones básicas de cocina, código: HOTR0108 de la Familia Profesional: Hostelería y turismo

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<p><b>Manual: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración</b></p> <p>UD 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción UD 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos UD 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción UD 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad</p> <p><b>Manual: Aprovisionamiento de materias primas en cocina</b></p> <p>UD 1. El departamento de cocina UD 2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega de cocina UD 3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina UD 4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina</p>	<p><b>Manual: Preelaboración y conservación culinarias</b></p> <p>UD 1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina UD 2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina. UD 3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina. UD 4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina. UD 5. Participación en la mejora de la calidad.</p>	<p><b>Manual: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.</b></p> <p>UD 1. Clasificación, definición y aplicaciones UD 2. Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución UD 3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: fondos de cocina, caldos, caldos cortos, mirepoix y guarniciones sencillas UD 4. Aplicaciones de técnicas de regeneración y conservación UD 5. Definición, clasificación y tipos UD 6. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos UD 7. ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución UD 8. Aplicaciones de técnicas de regeneración y de conservación UD 9. Participación en la mejora de calidad</p>	<p><b>Manual: Elaboración de platos combinados y aperitivos.</b></p> <p>UD 1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos UD 2. Participación en la mejora de la calidad</p>