

Cocina (I y II)

Categoría:

Hostelería

Duración:

570 horas

Comienzo:

24-09-2019

Finalización:

27-03-2020

Modalidad:

Presencial

Horario:

9:00 a 14:00 horas

Lugar:

Centro Oliver

Dirigido a

Desempleados/as con Graduado en ESO, Graduado Escolar o Certificado de profesionalidad N1 en la misma familia y área profesional o cumplir alguno de los requisitos equivalentes. En caso de que existan plazas vacantes, podrán participar trabajadores ocupados.

NIVEL ACADEMICO MINIMO REQUERIDO: Graduado escolar

Descripción

En el curso se verán todos los fundamentos para el desarrollo de la profesión con garantías: higiene, preelaboración, cocinado y conservación, con adaptación a metodología, técnica e instrumental que se emplea hoy día en una cocina. Asimismo, se tratan los costes asociados a las elaboraciones, un control de consumos y de pedidos y se harán planteamientos de propuestas gastronómicas atractivas.

Programa

MF0711_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

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

MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (70 horas).

- Las empresas 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

MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos (190 horas).

UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas)

- 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

UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)

- 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.

UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (70 horas)

- 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.

MF0261_2: Técnicas culinarias (240 horas).

UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (70 horas)

- 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 legumbres secas
- Técnicas de cocinado de pastas 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 preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)

- Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos
- Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados 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

UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (70 horas)

- Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza
- Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza
- Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos
- Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos
- Regeneración de platos preparados con carnes, aves, caza y despojos
- Presentación y decoración de platos.

UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (40 horas)

- Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propios 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.

FICHA DEL CURSO: [REFERENCIA SEPE](#)

CONTENIDOS DEL CURSO: [REFERENCIA BOE Nº 216 \(06/09/2008\)](#).

+ Información

- CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD (CP) DE NIVEL 2 QUE SE IMPARTE DE FORMA PARCIAL (Parte formativa)

- Para completar la parte formativa del Certificado de Profesionalidad es necesario realizar o haber realizado el módulo formativo MF0262_2: Productos culinarios (170 horas).
- El Centro de Empleo Oliver ofrece otro curso con el MF0262_2 y que permite la obtención de la formación completa a efectos de obtención del Certificado de Profesionalidad en su TOTALIDAD. Dicho curso se oferta con la denominación Cocina III.
- Para poder solicitar el CP, además de superar todos los Módulos Formativos (MF) y Unidades Formativas (UF), hay que superar el módulo MP0017: “**Prácticas profesionales no laborales de Cocina**” de 80 h.
- Para poder solicitar la realización de las prácticas profesionales no laborales es necesario tener superados todos los MF del curso.
- El módulo MP0017: “**Prácticas profesionales no laborales de Cocina**”, no es gestionado por el centro de formación, sin embargo, antes de la finalización de la acción formativa, la entidad encargada de la gestión de las mismas (Agentes sociales), realizará una visita al curso en la que se informará y procederá a recoger las solicitudes de los/as alumnos/as interesados/as y en la que se indicará el plazo de tiempo en el que se deben realizar dichas prácticas.
- Dentro de la duración de la acción formativa se imparte el módulo FCO003 de “Inserción de Laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género” de 10 horas. Este módulo es obligatorio en su asistencia.
- Las UF que se repiten en algún otro MF, solo de se realizan una vez.