

## Cocina (III)

**Categoría:**

Hostelería

**Duración:**

180 horas

**Comienzo:**

02-04-2020

**Finalización:**

03-06-2020

**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.

Se valorará experiencia o formación equivalente a Cocina I y II.

En caso de que existan plazas vacantes, podrán participar trabajadores ocupados.

NIVEL ACADEMICO MINIMO REQUERIDO: Graduado escolar

### Descripción

En este curso se afianzan los fundamentos de la profesión a partir de la práctica y del desarrollo de una cultura culinaria. Todas las propuestas alimentarias partirán de cualquiera de los tipos de cocina actual.

### Programa

**MF0262\_2: Productos culinarios (170 horas).**

**UF0070: Cocina creativa o de autor (30 horas).**

- Cocina moderna, de autor y me mercado
- Experimentación y evaluación de resultados

**UF0071: Cocina española e internacional (80 horas).**

- Cocina española

- Cocina del resto de Europa
- Otras cocinas del mundo

UF0072: Decoración y exposición de platos (60 horas).

- Presentación de platos
- Acabado de distintas elaboraciones culinarias

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 los siguientes módulos formativos

MF0711\_2: (Transversal) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (60 horas)

MF0259\_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (70 horas).

MF0260\_2: Praelaboración y conservación de alimentos (190 horas).

MF0261\_2: Técnicas culinarias (240 horas).

- 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.