



Cocina (HOTR0408)

* **Curso totalmente GRATUITO para personas desempleadas**

SÍGUENOS



Contenido y Ocupaciones

Duración: 835 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.focan.es>

Objetivo:

Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Contenidos:

- **MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de provisionamiento (70 horas).**
- **MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.**
 - UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas).
 - UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60 horas).
 - UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (70 horas).
- **MF0261_2: Técnicas culinarias.**
 - UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (70 horas).
 - UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (60 horas).
 - UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (70 horas).
 - UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (40 horas).
- **MF0262_2: Productos culinarios.**
 - UF0070: Cocina creativa o de autor (30 horas).
 - UF0071: Cocina española e internacional (80 horas).
 - UF0072: Decoración y exposición de platos (60 horas).
- **MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas).**
- **FC0003: Inserción Laboral, Sensibilización Medioambiental y en Igualdad de Género (10 horas).**
- **FC0006: Establecimiento de objetivos profesionales y plan de acción (15 horas).**
- **MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 horas).**

Ocupaciones o Puestos de Trabajo Relacionados:

- Cocinero.



Requisitos / Titulación

Requisitos:

Para la realización de un Certificado de Profesionalidad (CP) el alumnado deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Real Decreto, en función del nivel exigido en el mismo.

Este Certificado de Profesionalidad tiene un **nivel 2 de cualificación**.

[Ver Requisitos de cada nivel](#)

Titulación:

Obtendrás el Certificado de Profesionalidad de este curso, titulación oficial valedera en todo el territorio español y ampliamente demandada en el mundo de la empresa. Para obtenerlo deberás:

- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone el CP.
- Obtener una calificación mínima de apto.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación.



Prácticas

Prácticas en Empresa: 80 horas.

El módulo de prácticas profesionales no laborales, es el medio por el cual el alumnado adquiere una **experiencia real** en una empresa, siendo una vía para la puesta en práctica de los conocimientos teórico-prácticos adquiridos durante el curso.

Este módulo formativo es de **carácter obligatorio** en este Certificado de Profesionalidad y sin cuya superación del mismo no podrás obtener la titulación oficial correspondiente.

Nuestra experiencia nos demuestra que la FCT es la mejor herramienta para tu inserción profesional en el mercado de trabajo, donde empresa y alumno conviven en un periodo de prácticas generando un vínculo primordial para una posterior contratación.

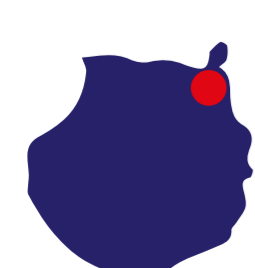
Por ello es quizás el módulo formativo más importante del curso.



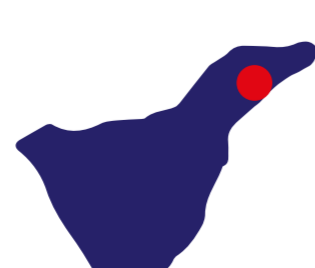
Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

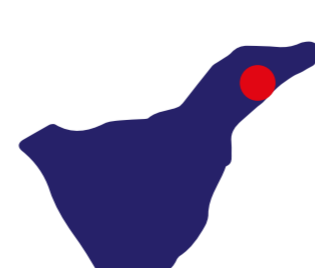
- Curso totalmente práctico con amplias y muy numerosas prácticas de taller, en las mejores instalaciones técnicas de Canarias.
- Inserción y/o Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Becas de Transporte, Conciliación y Manutención si se cumplen los criterios exigibles por la administración.
- Visitas y Charlas de personas y entidades de reconocido prestigio.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativas propias, personalizadas y de alta calidad formativa.
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.



Gran Canaria
928 380 012
grancanaria@institutofocan.es



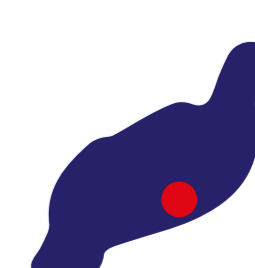
Tenerife1 Santa Cruz
922 286 114
tenerife_sede1@institutofocan.es



Tenerife2 Santa Cruz
922 630 255
tenerife_sede2@institutofocan.es



La Palma
922 462 648
lapalma@institutofocan.es



Lanzarote
828 609 005
lanzarote@institutofocan.es