

MF0256_1: Elaboración culinaria básica



* **Curso totalmente GRATUITO**
para personas ocupadas

SÍGUENOS



Contenido

Duración: 180 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.focan.es>

Objetivo:

Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Contenidos:

- **UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30 horas).**
 - Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 - Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
 - Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
 - Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- **UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria (90 horas).**
 - Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones.
 - Realización de elaboraciones elementales de cocina.
 - Participación en la mejora de la calidad.
- **UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos (60 horas).**
 - Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos.
 - Participación en la mejora de la calidad.

Ocupaciones o Puestos de Trabajo Relacionados:

Esta acción formativa, en conjunto con el resto de acciones que conforman el Certificado de Profesionalidad al que pertenece, te habilitan para desempeñar las funciones de:

- Ayudante de cocina.
- Auxiliar de cocina.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.
- Encargado de economato y bodega (hostelería).



Requisitos / Titulación

Requisitos:

Para la realización de una acción formativa perteneciente a 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.

En las modalidades de Teleformación y Mixta es recomendable disponer de competencias digitales básicas.

Esta Acción Formativa tiene un **nivel 1 de cualificación**.

[Ver Requisitos de cada nivel](#)

Titulación:

Para obtener el **diploma acreditativo de la acción formativa**, el alumnado deberá:

- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone la acción formativa, en caso de modalidad Teleformación.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.



Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

- 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.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativa 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