

Título Básico en Cocina y Restauración

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Perfil Profesional: Queda determinado por su competencia general, que consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Entorno Profesional: Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son: ayudante o auxiliar de cocina, ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas, auxiliar o ayudante de camarero en sala, auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería, auxiliar o ayudante de barman, auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros), ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Duración: 2.000 horas (dos cursos académicos)

Módulos Profesionales:

Módulos Profesionales	Duración del Currículo	Centro Educativo		Centro de Trabajo
		Curso 1º	Curso 2º	
		33 semanas Horas/semanales	25 semanas Horas/semanales	8 semanas Horas totales
3034. Técnicas elementales de preelaboración	165	5		
3035. Procesos básicos de producción culinaria	231	7		
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	99	3		
3037. Técnicas elementales de servicio	175		7	
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	150		6	
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	66	2		
3005. Atención al cliente	75		3	
3009. Ciencias aplicadas I	165	5		
3042. Ciencias aplicadas II	150		6	
3011. Comunicación y sociedad I	198	6		
3012. Comunicación y sociedad II	175		7	
Tutoría	66	2		
Tutoría	25		1	
3041. Formación en centros de trabajo	260			260
TOTAL	2000	30	30	260

Este Título tendrá preferencia para la admisión a todos los Títulos de Grado Medio de las Familias Profesionales de

- Hostelería y Turismo
- Industrias Alimentarias
- Imagen Personal

➡ IES "Virgen de la Calle" (Palencia)

Currículo. <http://bocyl.jcyl.es/boletines/2014/06/23/pdf/BOCYL-D-23062014-32.pdf>