



PROGRAMA FORMATIVO

Procedimientos básicos en el servicio de cocina

Enero 2022

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	PROCEDIMIENTOS BÁSICOS EN EL SERVICIO DE COCINA
Familia Profesional:	HOSTELERIA Y TURISMO
Área Profesional:	RESTAURACIÓN
Código:	HOTR55
Nivel de cualificación profesional:	1

Objetivo general

Ejecutar las operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de alimentos, utilizando las máquinas, equipos y herramientas adecuados, cumpliendo con las normas de seguridad y limpieza en la zona de trabajo.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Contexto laboral	15 horas
Módulo 2	Conocimientos básicos del servicio de cocina	40 horas
Módulo 3	Tareas del Servicio de cocina	70 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total	125 horas
-----------------------	-----------

Requisitos de acceso del alumnado

No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: - Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes. - Técnico o Técnico Superior de la familia profesional Hostelería y turismo - Certificado de Profesionalidad de nivel 2 o 3 de la familia profesional Hostelería y turismo
Experiencia profesional mínima requerida	Mínimo de 2 años de experiencia en la familia profesional Hostelería y turismo

Competencia docente	Cumplir al menos alguno de los siguientes requisitos: - Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo. - Máster universitario de formación de formadores. - Experiencia docente mínima de dos años académicos
----------------------------	--

Justificación de las prescripciones de formadores y tutores

- Documentación acreditativa de la titulación.
- Documentación acreditativa de la experiencia laboral: vida laboral contratos de trabajo y/o certificados de empresa.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula polivalente	30 m ²	2 m ² / participante
Taller de cocina	60 m ²	4 m ² / participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula polivalente	- Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador
Taller de cocina	- Mesa de trabajo convencional y/o fría (en cantidad suficiente según el número de alumnos) - Cocina semiindustrial - Fry top o Plancha - Baño-maría - Gratinadora - Freidora - Horno - Horno microondas - Juego de brazos combinados (batidor /triturador) - Batidora amasadora - Exprimidor de cítricos (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Cortadora de fiambres. - Abatidor de temperatura. - Mesa caliente. - Dispensador industrial rollo de papel. - Frigoríficos y/o cámaras frigoríficas para conservar los alimentos (carnes, pescados, hortalizas, productos de pastelería, etcétera) sin mezclarlos. - Esterilizador de cuchillos. - Balanza eléctrica de 10 kg aprox. (cocina y repostería). - Botiquín. - Contenedor especial para basura. - Útiles y herramientas (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Batería de cocina (en cantidad suficiente según el número de alumnos). - Elementos de protección (en cantidad suficiente según el número de alumnos).

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. Los otros espacios formativos e instalaciones tendrán la superficie y los equipamientos necesarios que ofrezcan cobertura suficiente para impartir la formación con calidad.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 93101013 Marmitones
- 93101024 Pinches de cocina

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: CONTEXTO LABORAL

OBJETIVO

Identificar las características del sector, así como las ocupaciones y formación necesarias para su ejercicio, valorando los sectores económicos del territorio donde se pueden desarrollar.

DURACIÓN : 15 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Interpretación del funcionamiento del mercado de trabajo analizando las empresas del sector económico:
 - Análisis del trabajo como pieza clave en el desarrollo de la persona.
 - Sector económico y perfil profesional.
 - Organización de una empresa-tipo del sector.
 - Autoempleo en el sector.
- Identificación de las competencias profesionales requeridas para la ocupación:
 - Formación como proceso de aprendizaje a lo largo de la vida.
 - Competencias profesionales de la ocupación.
- Identificación de las competencias y habilidades propias necesarias para el ejercicio de la ocupación:
 - Autoevaluación de las competencias profesionales y transversales.
 - Transferencia del propio capital competencial hacia el empleo

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de actitudes positivas e interés hacia las ocupaciones y necesidades del mercado de trabajo
- Predisposición e interés por la búsqueda, identificación y localización de empresas diana del territorio
- Asimilación de la importancia del conocimiento de las competencias y habilidades necesarias para el ejercicio de los empleos, tomando conciencia de las propias y mostrando predisposición para el aprendizaje.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: CONOCIMIENTOS BÁSICOS DEL SERVICIO DE COCINA

OBJETIVO

Realizar operaciones básicas de aprovisionamiento y manipulación de las materias primas de alimentos, utilizando los diferentes equipos y utensilios necesarios de acuerdo con las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.

DURACIÓN: 40 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Situación de las existencias de las materias primas
 - Aprovechamiento de las materias primas.
 - Distribución de las materias primas.
 - Preparación de la maquinaria, batería, utensilios y herramientas.
- Conservación de materias primas
 - Limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones.
 - Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
 - Utilización de los recursos eficientemente.
 - Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.
- Recepción de mercancías, conservación y eliminación de los residuos
 - Necesidades de conservación de las materias primas.
 - Almacenamiento de las materias primas.
 - Selección de los residuos y sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Demostración de un sentido del orden en la organización de la cocina, el almacenaje de los alimentos y géneros.
- Asimilación de los principales conceptos básicos del ámbito de la cocina.
- Uso de habilidades de comunicación y coordinación con el resto del equipo.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: TAREAS DEL SERVICIO DE COCINA

OBJETIVO

Aplicar técnicas básicas en las elaboraciones culinarias del servicio pre/post de restaurante, siguiendo las instrucciones recibidas y normas establecidas.

DURACIÓN: 70 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Preelaboración y conservación culinaria
 - Operaciones previas de manipulación: limpieza y cortes elementales.
 - Cortes específicos y piezas con denominación.
 - Regeneración de materias primas.
- Creación de elaboraciones básicas y elementales de cocina
 - Técnicas elementales de cocción.
 - Preparación de elaboraciones culinarias sencillas.
 - Observación de procesos de elaboración culinaria complejos.
- Diseño de acabados y decoraciones de los platos
 - Guarniciones y elementos de decoración básicos.
 - Acabados y presentaciones sencillas.
 - Valoración de la satisfacción del cliente

- Aplicación de los protocolos y medidas preventivas de riesgos laborales
 - Seguridad e higiene en el trabajo.
 - Identificación y uso de EPIS.
 - Posturas ergonómicas.
- Mantenimiento y la limpieza en los espacios de trabajo
 - Limpieza de los materiales y espacios.
 - Mantenimiento de las máquinas y utensilios de cocina.
 - Almacenamiento y organización de los diferentes materiales en la cocina.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de actitudes de autocontrol y adquisición de pautas para la gestión de conflictos y estrés en las diferentes actividades relacionadas con el servicio de cocina.
- Demostración de una actitud responsable e implicación en las operaciones de Servicio de cocina.
- Asimilación de la importancia de las operaciones de higiene previas a la manipulación de alimentos.
- Uso de habilidades de comunicación y coordinación con el resto del equipo.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.