

**Este profesional será capaz de:**

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

**Duración:**

2000 horas: 2 cursos académicos, incluida la F.C.T.

**Plan de estudios:**

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO						
Ciclo Formativo: <b>Cocina y Gastronomía</b>						
Grado: <b>Medio</b>			Duración: <b>2000 horas</b>		Código: HOTM01	
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO		CENTRO DE TRABAJO
Clave	Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º		
				Curso 2º		1 trimestre (horas)
				3 trimestres (horas semanales)	2 trimestres (horas semanales)	
01	0046	Preelaboración y conservación de alimentos	300	9		
02	0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	270	8		
03	0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2		
04	0047	Técnicas culinarias	300	9		
05	CM15-HOT1	Lengua extranjera profesional I	70	2		
06	0050	Empresa e iniciativa emprendedora	65		3	
07	0049	Formación y orientación laboral	90		4	
08	0045	Ofertas gastronómicas	50		2	
09	0028	Postres en restauración	180		9	
10	0048	Productos culinarios	180		9	
11	CM15-HOT2	Lengua extranjera profesional II	60		3	
12	0051	Formación en centros de trabajo	370			370
<b>HORAS TOTALES</b>			<b>2.000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>370</b>

**Requisitos de acceso:**

Consultar los requisitos de acceso y admisión en la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio.

**Referencia legislativa:**

Enseñanzas Mínimas del Título:

[Real Decreto, 1396/2007, de 29 de octubre \(BOE 23.11.2007\)](#)

Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 96/2008, de 17 de julio \(BOCM 30.07.2008\) y corrección de errores en BOCM 16.09.2008 y modificado por el Decreto 153/2017, de 19 de diciembre \(BOCM 21.12.2017\)](#)

## Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A todos los ciclos formativos de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.

## Otros títulos relacionados e implantados en la Comunidad de Madrid:

- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Técnico Superior en Servicios de Restauración.

## Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

### COMPLETAS:

- ❖ Cocina HOT093\_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
  - UC0259\_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
  - UC0260\_2: Praelaborar y conservar toda clase de alimentos.
  - UC0261\_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
  - UC0262\_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio
- ❖ Repostería HOT0223\_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
  - UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
  - UC0306\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
  - UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
  - UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

### INCOMPLETAS:

- ❖ Panadería y Bollería INA015\_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:
  - UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
- ❖ Pastelería y Confitería INA107\_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:
  - UC0310\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.