



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

| | |
|---------------------------------------|--|
| TÍTULO DEL CURSO | COCINA BÁSICA PROFESIONAL |
| DURACIÓN (HORAS) | 90 h |
| PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO | <ul style="list-style-type: none"> • Talento Joven • Talento 45+ |
| PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO | A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral |
| OBJETIVOS DE APRENDIZAJE | Esta formación capacita al alumnado para desenvolverse en una cocina profesional aplicando normas de seguridad e higiene, dominando técnicas y cocciones básicas, elaborando preparaciones estándar y postres sencillos, organizando el trabajo y estandarizando recetas, además de planificar menús básicos, todo ello orientado a facilitar su inserción laboral en el sector de la restauración. |
| INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP | <p>CÓDIGO CERTIFICADO: HOTR0108</p> <p>VINCULADO A MÓDULO: MF0256_1 – Elaboración culinaria básica 180 h</p> <p>Vinculado a módulo</p> |
| MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO | <ol style="list-style-type: none"> 1. Seguridad alimentaria, APPCC, alérgenos y limpieza: trazabilidad, etiquetado y control de temperaturas 2. Organización de la cocina y su utillaje 3. Fondos, caldos, fumets y salsas 4. Técnicas de cocción 5. Vegetales y legumbres: preelaboraciones, guarniciones, cremas/potajes 6. Huevos, arroces y pastas: tiempos, texturas, cuidados y elaboraciones base 7. Carnes y aves 8. Pescados y mariscos |
| OBSERVACIONES | No convalidable |





FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

| | |
|---------------------------------------|--|
| TÍTULO DEL CURSO | COCINA BÁSICA PROFESIONAL |
| DURACIÓN (HORAS) | 120 h |
| PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO | <ul style="list-style-type: none"> • Talento Joven • Talento 45+ |
| PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO | A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral |
| OBJETIVOS DE APRENDIZAJE | Esta formación capacita al alumnado para desenvolverse en una cocina profesional aplicando normas de seguridad e higiene, dominando técnicas y cocciones básicas, elaborando preparaciones estándar y postres sencillos, organizando el trabajo y estandarizando recetas, además de planificar menús básicos, todo ello orientado a facilitar su inserción laboral en el sector de la restauración. |
| INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP | <p>CÓDIGO CERTIFICADO: HOTR0108</p> <p>VINCULADO A MÓDULO: MF0256_1 – Elaboración culinaria básica 180 h</p> <p>Vinculado a módulo</p> |
| MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO | <ol style="list-style-type: none"> 1. Seguridad alimentaria, APPCC, alérgenos y limpieza: trazabilidad, etiquetado y control de temperaturas 2. Organización de la cocina y su utillaje 3. Fondos, caldos, fumets y salsas 4. Técnicas de cocción 5. Vegetales y legumbres: preelaboraciones, guarniciones, cremas/potajes 6. Huevos, arroces y pastas: tiempos, texturas, cuidados y elaboraciones base 7. Carnes y aves 8. Pescados y mariscos 9. Emplatado, racionado, escandallos y costes 10. Preparación de dietas especiales 11. Servicio y PRL en cocina: pase, coordinación con sala, y extinción de incendios |
| OBSERVACIONES | No convalidable |

